

# Demiglaze nebo demi-glaze, demiglaze

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- telecí kosti 2 kg
- rajčatový protlak 100 g
- červené víno 200 ml
- česnek 1 ks
- bobkový list 2 ks
- řapíkatý celer 1 ks
- tymián 1 snítka
- cibule 1 ks
- mrkev 1 ks
- pórek 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Kosti důkladně očistíme a propláchneme studenou vodou, pak je vyskládáme na pekáč, lehce podlijeme vodou a dáme zapéci na 25 minut do trouby vyhřáté na 170° C (dotmava, ale nesmí se spálit!)
2. Ve větším hrnci rozpálíme olivový olej, na kterém opečeme očištěnou, na kostičky nakrájenou zeleninu do tmavší zlatavé barvy
3. Přidáme tymián, bobkový list a rajský protlak, promícháme, zarestovaný protlak zalijeme červeným vínem a víno necháme zcela vyvařit (pokud víno málo vyvaříme, demi glaze bude kalný)

4. Na zhotovený základ vložíme opečené kosti a zalijeme je vodou, vše přivedeme k varu, stáhneme zdroj tepla na minimum a necháme táhnout asi 6-7 hodin, po celou dobu sbíráme pěnu a tuk na hladině
5. Uvařený demi glace scedíme a necháme úplně vychladnout.

**Doporučení:**

Vydrží v lednici nejméně 6 dnů, pokud potřebujeme demi glas uchovat déle, mírně ho zahřejeme do tekutého stavu a přelijeme do formiček na led. Zamražené kostičky vyndáváme z mrazáku dle potřeby.