

Hovězí vývar I

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- hovězí kosti 500 g
- kořenová zelenina 200 g
- cibule 1 ks
- sůl, celý pepř 1 lžice
- nové koření 1 lžička
- voda na zalití 1 l
- olej 1 dl

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kosti osmahneme na tuku nebo spaříme. Nakrájenou zeleninu osmahneme na tuku pro lepší chuť a barvu vývaru. Vše vložíme do většího hrnce, zalijeme vodou, osolíme, okořeníme a přivedeme k varu. Krátce povaříme a necháme táhnout několik hodin. Během vaření sbíráme z povrchu pěnu. Scedíme a dochutíme solí.

Podáváme s nudlemi.