Mäsový vývar z odrezkov mäsa a kostí

Kategorie: Polévky

Autor: Pusta

Suroviny

Porce: 10

- odrezky z rôzneho mäsa a kosti 500 g
- mrkva česrstvá 3 ks
- petržlenový koreň 2 ks
- zeler malý 1 ks
- kaleráb 1 ks
- pór 1 ks
- paprika zeleninová čerstvá 1 ks
- paradajka čerstvá 1 ks
- cibuľa stredná 1 ks
- cesnak 2 stroužek
- celé čierne korenie 1 lžička
- celé nové korenie 3 kulička
- celé borievky 2 kulička
- bobkový list 1 ks
- soľ 1 lžička
- voda studená 2000 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Maďarsko

Počet porcí: 10

Postup:

Do veľkého hrnca dáme umyté kosti, odrezky z rôzneho mäsa. zalejeme studenou vodou, privedieme do varu, varíme pomalým varom na najnižšom plameni za priebežného zbierania peny asi 1 hodinu.

Do číreho vývaru vložíme zeleninu pokrájanú na väčšie kusy, všetky koreniny, vňate, osolíme a varíme pomalým varom do zmäknutia zeleniny na al dente.

Do misy vyberieme zeleninu a mäso, vývar scedíme do iného hrnca cez husté sito.

V malom hrnci privedieme malú časť hotového vývaru, v ktorom pri zníženej teplote uvaríme domáce rezance alebo inú zavárku - asi 10 minút,necháme chvíľu odpočívať.

Do tanierov dáme pokrájanú uvarenú zeleninu a mäso na malé kúsky, pridáme uvarené rezance, zalejeme horúcim vývarom, posypeme čerstvo posekanou petržlenovou vňaťou a servírujeme.

Poznámka:

Túto polievku ma naučila variť moja drahá babička, nič sa nevyhadzuje, našetrím si odkrojky z hovädzieho mäsa, roštenky, bravčového mäsa, diviny, odložím kosti, ked vykostím kura, stehná z hydiny, prsia z hydiny, chrbty, krídla, ked vykostím bravčové karé alebo iné mäso, vložím do mrazničky, ked mám našetrené dostatočné množstvo, uvarím mäsový vývar, ktorý podávam bud ako mäsovú polievku alebo používam vývar na podlievanie duseného mäsa, používam do omáčok a iných polievok, je to výborný spôsob nevyhadzovať, našetriť do mrazničky a neskôr správne použiť do domácich jedál.

Zavárky do polievok môžu byť rezance, krupicové halušky, rôzne mäsové guľky, syrové a iné zavárky.