Hovězí vývar IV

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Hovězí žebro nebo pupek 0.5 kg
- Voda 3 l
- Cibule 1 ks
- Vegeta 1 lžička
- Masox 1 kostka
- Sůl 1 špetka
- Čerstvá petrželová nať 1 snítka

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Do studené vody vložíme oprané maso, oloupanou a rozpůlenou cibuli a vegetu. Zvolna vaříme asi 2

hodiny, během této doby sbíráme z polévky na hladině tvořící se pěnu. Přidáme masox a ještě asi 15 minut vaříme. Pak vyjmeme maso, polévku zcedíme a případně dosolíme. Pokud chceme dosáhnout naprosto čirého vývaru, vlijeme do něj vaječný bílek a necháme jej srazit. Na něj se nachytají nečistoty z vývaru a po jeho odstranění je vývar průzračně čirý. Do hotové polévky přidáme jemně nasekanou petrželku.

Hovězí vývar podáváme s nudlemi, kapáním, hráškem nebo drobením. Velmi vhodnou vložkou jsou i játrové knedlíčky nebo játrová rýže.