Vývar se zeleninou

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Hovězí přední maso 1 kg
- Cibule 1 ks
- Rajče 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 1 ks
- Pórek 0.5 ks
- Řapíkatý celer 1 ks
- Tymián 1 snítka
- Pepř 6 kulička
- Nové koření 4 kulička
- Šafrán 1 špetka
- Bobkový list 1 ks
- Petržel 1 svazek
- **NA HVĚZDIČKY**
- Mrkev, petržel a pastiňák 3 ks
- Řapíkatý celer (stonky) 2 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

1. Omyté maso překrájíme na větší kusy a vložíme do hrnce, přidáme překrojenou cibuli i se slupkou,

rajče, mrkev, celer, petržel, dobře omytý pórek, řapíkatý celer, snítku tymiánu, 6 pepřů, 4 nová koření, špetku šafránu, 1 bobkový list a svazek petržele. Zalijeme studenou vodou, osolíme, uvedeme k varu, stáhneme plamen a velmi mírným varem vaříme 2-3 hodiny.

2. Nakonec vývar přecedíme přes jemné síto a dochutíme. Z mrkve a pastiňáku vykrojíme hvězdičky. Řapíkatý celer oloupeme, seřízneme naplocho a rovněž z něj vypíchneme hvězdičky. Zeleninové hvězdičky potom krátce uvaříme ve vývaru nebo v osolené vodě se špetkou cukru doměkka. Vývar podáváme horký s petrželovou natí.