

# Hovězí vývar z kostí - tmavý

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** adminrecepty



## Suroviny

- Hovězí kosti krájené 1.5 kg
- Mrkev velká 2 ks
- Cibule 2 ks
- Řapíkatý celer 3 ks
- Petrželová nať 3 ks
- Bobkový list 1 ks
- Černý pepř celý 8 kulička
- Tymián 0.25 lžička
- Sůl 1 lžička
- Nové koření 1 kulička

**Doba přípravy:** 300 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Začněte tím, že se hovězí kosti vložíme na pekáč, přidáme kousky mrkve, řapíkatého celer a cibuli nakrájenou na čtvrtky a bez přidání tuku je pečeme ve vyhřáté troubě asi na 180 - 200°C 45 minut. Během pečení je podléváme šťávou z kostí a zeleniny chvíli. Kostí a zelenina musí být nahnědlé.

Nyní vše přendáme do velkého hrnce, přidáme studenou vodu, aby byly všechny suroviny pod vodou (cca 2 - 3 litry) - a přidáme zbytek přísad, pak jakmile dosáhne bodu varu snížíme teplotu a vaříme na mírném plameni pod pokličkou, kterou necháme trochu přizvedlou cca 4-5 hodin. Čím déle, tím lépe. Během vaření stahujeme z hladiny tuk.

Když je vývar uvařen, přelijeme ho přes cedník s plátnem do jiného hrnce.

## Poznámka:

Takto se vytváří i demi glace, které se vaří s přidáním červeného rajského protlaku a při dolévání vody na mírném plameni 24 hodin. Poté se procedí přes plátno, přidá se červené víno a nechá

zredukovat cca na třetinu. Demi glace musí želírovat a ztuhnout.

Dá se použít na všechny druhy omáček k masům. Dá se uchovávat v mrazáku, kdy je nejlepší, když jej zamrazíte do tvořítek na kostky na led a vyloupáváte si jej dle potřeby.