

Hovězí vývar se smaženým hráškem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Přední hovězí maso 200 g
- Kosti 150 g
- Mrkev 0.5 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 0.5 ks
- Cibule 0.5 ks
- Voda 1.5 l
- Smažený hrášek 40 g
- Pepř 2 kulička
- Nové koření 1 kulička
- Petrželka 1 hrst
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Dobře omyté kosti a maso zalijeme studenou vodou, přidáme pepř, nové koření a sůl, přivedeme k varu a vaříme velmi mírným varem až je maso měkké. Dvacet minut před koncem varu přidáme očištěnou zeleninu a dovaříme. Vývar procedíme, přidáme koření karí. Maso a zeleninu nakrájíme na kostičky, vložíme na talíře, zalijeme vývarem a posypeme petrželkou. Podáváme se sypeným smaženým hráškem