

Silný hovězí vývar s masem a nudlemi

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Přední hovězí maso 200 g
- Hovězí kosti 200 g
- Voda 1.2 l
- Mrkev 0.5 ks
- Celer 0.5 ks
- Petržel 1 ks
- Cibule 0.5 ks
- Celý pepř 5 kulička
- Nové koření 1 kulička
- Petrželová nať 1 hrst
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Opláchnuté kosti opečeme v troubě se zeleninou dozlatovaz. Maso omyjeme a vložíme do hrnce a zalijeme studenou vodou, přidáme opečené kosti a koření, cibuli a přivedeme k varu. Přidáme maso a vaříme na velmi malém plaménku doměkka. Hotový vývar přecedíme přes husté síto. Třicet minut před koncem varu přidáme pokrájenou zeleninu. Do šálek vložíme uvařené nudle, vývar s obraným masem a pokrájenou zeleninou, posypeme jemně nasekanou petrželku a hned podáváme.