

Hovězí vývar



Ingredience pro 4 osoby

| | |
|----------------|-----------------|
| 500 gr | Hovězí hrud' |
| 500 gr | Hovězí kosti |
| 1 řapík | Řapíkatý celer |
| 1 ks | Mrkev |
| 1 ks | Cibule |
| 2 lt | Voda |
| 4 ks | Černý pepř celý |
| 2 ks | Hřebíček |
| 1 ks | Bobkový list |
| p.p. | Sůl |

Obtížnost



Příprava:

10
min

Vaření:

2
hod

Odpočinek:

6
hod

Cena



1.

1 cibule **1 mrkev** **1 řapík celeru**

Nejprve si připravíme zeleninu. Cibuli a mrkev oloupeme, od řapíkatého celeru odřízneme konec a odstraníme listy. Vše důkladně omyjeme pod tekoucí vodou...



2.

2 hřebíčky

Do cibule zapícheme hřebíčky...



3.

500 gr hovězích kostí **500 gr hovězí hrudi** **lžička soli** **2 lt studené vody**
1 bobkový list **4 kuličky pepře**

Do většího hrnce nalijeme studenou vodu, vložíme do něj maso, zeleninu, koření a lžičku soli a poté na mírném ohni přivedeme k varu...



4.

sůl

Pomocí odpeňovačky důkladně odstraňujeme pěnu a nečistoty, které se tvoří na povrchu. Vývar necháme bublat pod pokličkou na velmi nízkém ohni nejméně 2 hodiny. Těsně před koncem dosolíme podle chuti...



5.

Vývar přefiltrujeme přes jemné sítko a necháme vychladnout nejprve při pokojové teplotě a poté v lednici...



6.

Pomocí odštěňovačky odstraníme tuk všechnen, anebo jen jeho část, podle toho, jak chceme mít vývar mastný.

Maso z vývaru můžeme podávat k jídlu, doplněné například [zelenou omáčkou](#), anebo jej můžeme namlít a udělat sekanou či [karbanátky](#).