

# Masový vývar se zeleninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- maso hovězí 500 g
- voda 1.5 l
- pepř celý 3 kulička
- nové koření 2 kulička
- cibule 1 ks
- zelenina kořenová 100 g
- sůl 1 lžička
- několik růžiček kapusta 1 ks
- několik růžiček květák 1 ks

**Doba přípravy:** 150 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Maso (nejlépe přední hovězí s kostí) zalijeme studenou vodou, přidáme koření, cibuli, osolíme a dáme vařit. Pak snížíme teplotu a zvolna vaříme 2 hodiny. Přidáme zeleninu a vaříme dalších 30 minut.

Maso vyjmeme, obereme a nakrájíme, vývar přecedíme. Zvlášť uvaříme v osolené vodě domácí nudle. Smícháme a podáváme.