

# Mäsový vývar z odrezkov mäsa a kostí

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Pusta



## Suroviny

**Porce:** 10

- odrezky z rôzneho mäsa a kosti 500 g
- mrkva čerstvá 3 ks
- petržlenový koreň 2 ks
- zeler malý 1 ks
- kaleráb 1 ks
- pór 1 ks
- paprika zeleninová čerstvá 1 ks
- paradajka čerstvá 1 ks
- cibuľa stredná 1 ks
- cesnak 2 stroužek
- celé čierne korenie 1 lžička
- celé nové korenie 3 kulička
- celé borievky 2 kulička
- bobkový list 1 ks
- soľ 1 lžička
- voda studená 2000 ks

**Doba prípravy:** 120 min

**Obtížnosť:** Středně obtížné

**Určen pro:** Dietní

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Maďarsko

**Počet porcií:** 10

## **Postup:**

Do veľkého hrnca dáme umyté kosti, odrezky z rôzneho mäsa. zalejeme studenou vodou, privedieme do varu, varíme pomalým varom na najnižšom plameni za priebežného zbierania peny asi 1 hodinu.

Do číreho vývaru vložíme zeleninu pokrúpanú na väčšie kusy, všetky koreniny, vňate, osolíme a varíme pomalým varom do zmäknutia zeleniny na al dente.

Do misy vyberieme zeleninu a mäso, vývar scedíme do iného hrnca cez husté sito.

V malom hrnci privedieme malú časť hotového vývaru, v ktorom pri zníženej teplote uvaríme domáce rezance alebo inú zavárku - asi 10 minút, necháme chvíľu odpočívať.

Do tanierov dáme pokrúpanú uvarenú zeleninu a mäso na malé kúsky, pridáme uvarené rezance, zalejeme horúcim vývarom, posypeme čerstvo posekanou petržlenovou vňaťou a servírujeme.

## **Poznámka:**

Túto polievku ma naučila variť moja drahá babička, nič sa nevyhadzuje, našetrím si odkrojky z hovädzieho mäsa, roštenky, bravčového mäsa, diviny, odložím kosti, keď vykostím kura, stehná z hydiny, prsia z hydiny, chrbty, krídla, keď vykostím bravčové karé alebo iné mäso, vložím do mrazničky, keď mám našetrené dostatočné množstvo, uvarím mäsový vývar, ktorý podávam buď ako mäsovú polievku alebo používam vývar na podlievanie duseného mäsa, používam do omáčok a iných polievok, je to výborný spôsob nevyhadzovať, našetriť do mrazničky a neskôr správne použiť do domácich jedál.

Zavárky do polievok môžu byť rezance, krupicové halušky, rôzne mäsové guľky, syrové a iné zavárky.