

# Hovězí vývar III

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: gabaler



## Suroviny

**Porce:** 8

- Hovězí maso bez kosti 200 g
- Hovězí maso s kostí 200 g
- Voda 2 l
- Mrkev 1 ks
- Celer 1 ks
- Petržel 1 ks
- Kapusta 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř (kuličky) 2 ks
- Nové koření 2 ks
- Libeček 1 ks
- Petrželová nať 1 hrst

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## **Postup:**

Opláchnuté maso vložíme do studené osolené vody, přidáme nové koření, pepř, cibuli, libeček a pomalu zahříváme k varu. Pak zmírníme a vaříme do změknutí masa. Polévku vaříme pod pokličkou, aby neunikla vůně pomalým varem několik hodin, aby byla silná. Během vaření odebíráme pěnu, aby se nezkalila. Asi 20 minut před koncem přidáme do polévky očištěnou pokrájenou zeleninu, podle oblíbenosti můžeme přidat i česnek.

Po uvaření přecedíme, maso obereme a podáme s nudlemi a posekanou petrželovou natí a libečkem.