Klasický hovězí vývar

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Tereza Nosálková, redaktorka časopisu Apetit, Léto - příloha deníku Dnes, srpen 2006

Suroviny

500 g i více kvalitního hovězího masa (hřbet
nožičky
hrudí
maso z krku nebo plec
oháňka
případně morkové kosti)
na větší kusy
1 cibule
překrojená napůl
100 g celeru
na větší kusy
100 g mrkve
na větší kusy
100 g petržele
na větší kusy
koření: několik kuliček černého pepře a nového koření
špetka soli na dochucení

Postup

Hovězí maso opláchneme, naklepeme a rozkrájíme na větší kusy. Vložíme do hrnce s asi 2 litry studené vody a přivedeme k varu. Přidáme koření i zeleninu (můžeme ji předem osmahnout; petrželovou nať a bobkový list předtím svázat provázkem jako bouquet garni), přiklopíme pokličkou. Pokličkа ale neuzavírá hrnec neprodyšně; polévka potřebuje škvírku k dýchání. Vše necháme nejméně dvě a půl hodiny vařit mírným varem, tzv. táhnout; vývar pak bude méně kalný. Tomu zabráníme také tím, že pokud musíme dolévat vodu, tak vždy použijeme jen vodu vařící. Během vaření hlídáme vývar, aby zůstal čistý a sbíráme vznikající pěnu naběračkou. Vývar scedíme co nejhustším sítkem, případně cedník vyložíme utěrkou předtím vymáchanou v horké vodě a pořádně vyždímanou. Tak získá tu správnou propustnost. Takto připravený vývar můžeme podávat samotný nebo s nakrájeným uvařeným masem a zeleninou, a nebo s játrovými knedlíčky. Připravený vývar můžeme ještě vyčistit např. vajíčkem podle návodu uvedeném v předpisu čištění vývaru a z jeho hladiny odstraníme tuk. Poznámky DDK: Zbylý vývar - můžeme uchovat po částečném odvaření a následném zmrazením v kostkovém tvořítku na led. Získáme výborný domácí masox. Morkové kosti - můžeme před vaření zbavit morku. Polévka pak bude méně mastná. Dobrý hovězí vývar - je chloubou každého kuchaře. Je voňavý, silný, posilující, . . . téměř léčivý. Tato klasická krmě si klade nároky na čas, ale ve výsledku se nám odmění skvělou chutí a nádhernou vůní. Pro slavnostní příležitosti bývá obvykle doplněna játrovými knedlíčky a když přidáme současně i vlasové nudle získáme výjimečnou polévku pro ty nejslavnostnější

chvíle.

Poznámka

KR-864. zdroj: Dadalova kuchařka