# Chutný základní hovězí vývar

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Slimmers`Delights, Better Homes and Gardens Books, Great Britain, strana 37

## Suroviny

1,5 kg hovězího masa (hřbet, nožičky, kosti)
kořenná zelenina: celer, mrkev, petržel
koření: bobkový list, hřebíček
0,2 lžičky soli
0,25 lžičky pepře
1,2 l vody (pro asi 1 litr vývaru)
(2 cal/šálek)

## Postup

Hovězí maso opečeme na nezakryté pánvi při 230 °C pod dobu 30 minut, až jsou kousky masa hnědé. Slijeme tuk a maso s kostí vložíme do hrnce s pokličkou a vaříme. Pokračujeme stejně jako u receptu přípravy kuřecího vývaru. Do velkého hrnce umístíme kousky masa, celer, mrkev, petržel, bobkový list, tymián, hřebíček, sůl a pepř. Přidáme vodu a uvedeme k varu. Vaříme na mírném ohni pod poklicí jeden a čtvrt hodiny. Pak odstraníme kousky masa a vývar přecedíme. Připravený vývar ještě vyčistíme vajíčkem podle návodu uvedeném v předpisu čištění vývaru a z jeho hladiny odstraníme tuk.

## Poznámka

KR-752. zdroj: Dadalova kuchařka