

Dobrý hovězí vývar krok za krokem - základ mnohých pokrmů.

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

Na 3,6 litrů (recept se může podělit napůl)

1,4kg dobrých nejlépe morkových kostí

1,4kg oháňky (špalíčky)

2 lžíce olivového oleje

2 lžíce rajčatové pasty

900 g neoloupaných cibulí rozkrájených na 0,25

2 pórký rozkrojené napůl podélce a potom na 5cm kousky, omyté, pouze bílá a světle zelená část

4 stonky řapíkatého celeru nakrájeného na třetiny

3 velké mrkve rozkrojené napůl podélce a potom na 5cm kousky

8 stroužků česneku na hrubo nakrájeného

6 snítek petrželky

4 snítky tymiánu

2 bobkové listy

2 lžičky celých černých pepřů

250 ml červeného robustního vína

Postup

Předehřát troubu na 200°C. Poskládat kosti a oháňku na dno velkého pekáče (nesmí být skleněný) v jedné vrstvě. Pokapat olejem a vše v něm obalit. Péct do tmavohněda a během té doby vše jednou otočit. Asi 45min.

Přidat rajčatovou pastu, cibule, pórek, celer, mrkev a česnek. Vše opravdu dobře zamíchat. Péct, až je zelenina nahnědlá a měkká, asi 40min.

Mezi tím si uvázat bouquet garni. Bylinky a koření zavázat do mušelínu a ten svázat kuchyňským motouzkem. Dát zatím stranou.

Přendat kosti a zeleninu do velkého hrnce a dát zatím stranou. Sejmout tuk z pekáče (dobrý způsob je použít kuchyňské papírové ubrousky a položit je několikrát na povrch aby vsály tuk) a postavit jej na sporák na dva hořáky. Přilít víno a vše přivést do varu. Dobře seškrábávat připečené dobroty ze spodu pekáče. Vařit, až se víno zredukuje na 0,5 asi 3min. Přilít do hrnce s kostmi a zeleninou.

Zalít vše 6 litry vody. Přivést do varu, snížit teplotu, přidat bouquet garni a pomalinku nechat probublávat po 3 hodiny.

Opatrně slít přes jemné síto do jiného hrnce. (manžel rád obírá maso z oháňky a morek z kostí nechám

vychladnout a zmrazím jej na pozdější upotřebení jako na příklad španělský výborný recept na šnečky, ale každý si s tím může naložit jak se mu zachce).

Vývar nechat vychladnout a ve vzduchotěsné nádobě vložit do chladničky na minimálně 8 hodin až 3 dny. Před upotřebením sejmout ztuhlý tuk (nakrmit s ním třeba sýkorky).

TIP: Vývar se může naporcovat a zmrazit až na 4 měsíce. Tím pádem připravuji z celého receptu.

Původní kuchyní tohoto receptu je Francie