

Vývar B (10101)

Normovaný počet porcí: 10

Ingredience (suroviny):



Finální vzhled pokrmu:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



Vývar B

Čirý až mléčně zakalený vývar s vůní a chutí po použitých surovinách a přísadách. Používá se k přípravě některých bílých polévek a pokrmů.

Ingredience

10 porcí

3 000 g	hovězí nebo telecí kosti výsekové
250 g	celer
300 g	mrkev
250 g	petržel
13,5 l	voda
10 kuliček	celý pepř
300 g	cibule
100 g	sůl

Postup přípravy

Pečlivě omyté a rozsekané kosti vložíme do dostatečně velkého hrnce, zalijeme vodou a uvedeme do varu.

Osolíme, přidáme celý pepř a cibuli nakrájenou na čtvrtky. Vývar necháme pomalu bublat alespoň 2 - 3 hodiny.

Přidáme očištěnou, opláchnutou, na čtvrtky překrájenou kořenovou zeleninu a zvolna vaříme doměkka.

Vývar procedíme hustým cedníkem a používáme k přípravě polévek i pokrmů ve stanoveném množství.