



Vepřový vývar

Ingredience

vepřové kosti s masem: **500 g**

cibule: **1 ks**

mrkev: **1 ks**

petržel: **1 ks**

celer

pórek: **10 cm**

celý pepř: **6 ks**

libeček

sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Vepřové kosti vložíme do hrnce, přidáme oloupanou zeleninu a zalijeme vodou tak, aby bylo vše ponořené. Osolíme, přidáme celý pepř, stonek libečku a rozpůlenou cibuli i se slupkou. Při mírné teplotě vaříme 2 - 2,5 hodiny. Kosti a zeleninu vyjmeme a vepřový vývar přecedíme přes plátýnko. Vepřový...

Vepřový vývar - recept

Vepřové kosti vložíme do hrnce, přidáme oloupanou zeleninu a zalijeme vodou tak, aby bylo vše

ponořené. Osolíme, přidáme celý pepř, stonek libečku a rozpůlenou cibuli i se slupkou. Při mírné teplotě vaříme 2 - 2,5 hodiny. Kosti a zeleninu vyjmeme a vepřový vývar přecedíme přes plátýnko.

Vepřový vývar dále můžeme zpracovat na polévku přidáním masa obraného z kostí a další zeleniny, kterou ve vývaru necháme uvařit doměkka.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí