POCTIVÝ DOMÁCI VÝVAR OD HUGA

Vývarová polievka neodmysliteľne patrí k nedeľnému obedu. Je balzamom na žalúdok, ale aj na dušu. Čo rodina, to iný spôsob prípravy. Ja mám obľúbený ten svoj, ktorý mám od mojej mamy a pripravujem ho takto tradične celý život. Mám rád slepačí aj hovädzí vývar, ale najviac mi chutí kombinácia kuracieho a bravčového mäsa. Vyskúšajte, je to zážitok. Aký vývar varíte vy??

Budete potrebovať:

min.1/2 kg kuracieho mäsa (používam chrbty, krky alebo aj celú polovicu kurčaťa.

min. 1/2 kg bravčového mäsa. (najradšej používam kosť s mäsom, ktoré zostane po vykostení bravčového karé)

1 cibuľa

3 mrkvy

2 petržleny

kúsok zeleru

pór

1 celú zelenú papriku

kúsok karfiolu

zopár hlavičiek ružičkového kelu

zelerovú a petržlenovú vňať

soľ, celé čierne korenie, nové korenie(max. 4 kusy)

mleté čierne korenie

2 zemiaky

Postup:

Všetko mäso vložte do veľkého hrnca a zalejte vodou.

Pridajte všetky koreniny, soľ a všetku zeleninu okrem zemiakov. Zeleninu varím celú, nakrájam ju až po uvarení.

Keď sa polievka začne variť, znížte teplotu skoro na minimum a varte veľmi pomaly minimálne 1,5 hodiny. Priebežne zberajte "šuminy" z mäsa, ktoré sa vyplavujú na povrch. Pomalým varením docielite toho, že polievka bude číra. Aby sa čo najviac vyčistila, priebežne do nej dolievajte po troške studenej vody!

Približne po pol hodine varenia vyberte z polievky cibuľu, celú zelenú papriku, pór a ružičkový kel. Táto zelenina by sa mohla rozvariť do polievky a polievka by stratila čírosť. Ostatná zelenina zostane v polievke až do konca varenia.

K tomu aby bola polievka priezračne čistá pomôžete aj tým, že zhruba po hodine varenia do nej vložíte 2 očistené celé zemiaky. Tie budú uvarené cca po 1/2 hodine.

Polievku priebežne ochutnávajte a dochucujte, ak je to potrebné soľou. Dá sa dochutiť aj vegetou, ale to je len pre tých, ktorí sú s jej používaním vysporiadaný. Ja s ňou problém nemám.

HOTOVO!

Jeden a pol hodiny varenia stálo za to, polievočka je pripravená. Už len uvariť slíže alebo mrvenicu a môžete servírovať. Ja mám najradšej mrvenicu, my doma jej hovoríme "strúhanka", to preto lebo ju strúhame na strúhadle.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo