

Hovězí vývar s rýží

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 120 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Hovězí maso zalijeme vodou, přidáme koření, kořenovou zeleninu, cibuli a vaříme na mírném ohni. Po uvaření maso vyjmeme, obereme, zeleninu nakrájíme na kostičky a vložíme vše do vývaru. Dochutíme polévkovým kořením, dosolíme a přidáme uvařenou rýži. Zdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 24 g
- **Mrkev** - 60 g
- **Petržel** - 60 g
- **Celer** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Nové koření celé 30 g** - 0.4 g
- **Rýže dlouhozrnná 400 g** - 60 g
- **Polévkové bylinky** - 20 g
- **Hovězí maso-zadní** - 400 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 0.4 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

