Hovězí vývar s nudlemi

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Kořenovou zeleninu oloupeme, očistíme, omyjeme a nakrájíme na kousky. Cibuli oloupeme, rozpůlíme a maso opláchneme ve vodě. Všechny ingredience (3ks bobkové listy, 8ks kuliček celého pepře, 6ks kuliček nového koření) vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou a dáme vařit. Vývar vaříme na nízké teplotě nejméně tři hodiny. Čím déle vývar vaříme, tím bude lepší. Pokud se na povrchu během vaření usadí nečistoty, sesbíráme je naběračkou a odstraníme. Po uvaření vytáhneme zeleninu a maso a vývar přecedíme přes jemný cedník či plátýnko a vlijeme vývar zpět do hrnce. Uvařené maso vidličkou rozdělíme na vlákna a dáme jej společně se zeleninou, kterou nakrájíme na měnší kousky také zpět do hrnce s vývarem. Přidáme do vývaru čerstvou petrželku. Připravíme si nudle. Nudle vyjmeme z balení, v cedníku propláchneme pod studenou vodou, přidáme do hrnce s vývarem a ještě dvě minuty prohříváme. Nakonec vše dochutíme solí a pepřem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 70 g
- **Mrkev** - 140 g
- **Petržel** - 100 g
- **Celer** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Hovězí přední** - 450 g
- **Nové koření celé 30 g** - 1 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Slim Pasta® Nudle 270 g** - 270 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE