



Hovädzí vývar s krupicovými haluškami

🕒 150–200 Min   

Príprava

Ingrediencie 8 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|----------------------|-------------------------|
| 1 kg | Hovädzí chvost |
| 2 kg | Hovädzia kosť |
| 1 kg | Hovädzia špiková kosť |
| 2 kus | Strúčiky cesnaku |
| 2 kus | Cibule |
| 2 kus | Mrkva |
| 150 g | Korene petržlenu |
| 150 g | Zeler |
| 1 | Pór |
| 3 PL | Olej |
| 2 kus | ♦ Bobkový list celý |
| 4 kus | ♦ Nové korenie celé |
| 10 kus | ♦ Čierne korenie celé |
| Na krupicové halušky | |
| 50 g | Maslo |
| 1 | Vajcia |
| 100 g | Krupica |
| 1 štipka | ♦ Muškátový orech mletý |
| 0.5 ČL | Soľ |

- 1 Predhrejte rúru na 180 °C (392 °F). Umyte cibule, osušte ich a bez olúpania prekrojte na polovice. Vložte na panvicu prerezanou stranou nadol a opekajte na strednej úrovni ohrevu.
- 2 Umyte a očistite alebo ošúpte zeleninu a nakrájajte ju na veľké kúsky.
- 3 Pridajte olej do veľkého pekáča spolu s hovädzimi kosťami a hovädzím chvostom. Pečte pri teplote 200 °C (392 °F) v rúre na strednej úrovni do zlatista. Na uvoľnenie výpeku škrabkou priebežne zoškrabávajte dno pekáča. Po 20 minútach pridajte ku kostiam polovicu zeleniny a dve polovice cibule a ďalej pečte.
- 4 Po približne 45 minútach: Pridajte kosti a hovädzí chvost do veľkého hrnca. Nevysypte ich do hrnca priamo z pekáča, v opačnom prípade sa preleje príliš veľa masť. Zalejte vodou a priveďte do varu na sporáku bez pokrievky.
- 5 Pridajte zvyšok zeleniny, zvyšok cibule, koreniery a neošúpané pretlačené strúčiky cesnaku. Nechajte všetko dusiť asi dve hodiny na miernom až strednom ohni a priebežne odstraňujte masť.
- 6 Ak chcete podávať hovädzí vývar, jednoducho naberte vývar so špikovou kosťou a zeleninou a podávajte s krupicovými haluškami.
- 7 Ak si chcete odložiť vývar, varte ďalšie tri hodiny. Postup precedenia: Vývar precedte cez veľké sitko. Vývar odložte na noc na chladné miesto. Na druhý deň odstráňte studenú vrstvu masť z povrchu. Teraz môžete vývar ešte viac zredukovať a zamraziť vo formách na ľadové kocky alebo naliať do pohárov so skrutkovacím uzáverom a odložiť do chladničky na niekoľko týždňov.
- 8 Príprava krupicových halušiek: Rozpusťte maslo a nechajte trochu vychladnúť. Pridajte vajce a smotanu spolu so soľou a štipkou muškátového orieška. Vmiešajte krupicu a nechajte 15 minút postáť.
- 9 Priveďte do varu osolenú vodu vo veľkom hrnci. Pomocou dvoch mokrých lyžičiek tvarujte zo zmesi halušky a ukladajte ich na tanier. Všetky halušky vložte naraz do vriacej vody, mierne ich povarte 20 minút a potom namočte do studenej vody na ďalších 20 minút.

