

Domácí masox

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 kg	hovězí maso (např. žebro, krk, oháňka či morkové kosti)
4 litry	voda
2 ks	cibule
1 palice	česnek
1/2 bulvy	celer
3 ks	mrkev
3 ks	petržel
1 ks	pórek
10 kuliček	celý pepř
5 lístků	bobkový list
10 kuliček	nové koření
4 lžíce	sůl
2 ks	brambory



Postup přípravy

Omyté maso rozkrájíme na větší kusy, vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou a přivedeme k varu. Odstraníme vysráženou pěnu, aby byl vývar čistý. Nyní přidáme cibuli s česnekem (i se slupkou obojí překrojíme napůl), oloupaný celer, mrkev a petržel, omytý pórek a veškeré koření se solí. Vývar necháme na mírném ohni pod pokličkou probublávat alespoň 3 hodiny, klidně ale i déle. Na poslední třičtvrtěhodinku přidáme i oloupané celé brambory. Na závěr vývar přecedíme přes sítko a necháme ještě povařit (zredukovat) - na maximálně 1 litr. Vychladlý vývar přelijeme do větších tvořítek na led a dáme do mrazáku. Požíváme stejně jako klasické kostky masoxu.

Poznámka: Maso z vývaru využijeme na polévku, vařenou zeleninu s brambory můžeme rozmixovat na kaši.