Poctivý drůbeží vývar

Doba přípravy: 10 min, doba vaření: 3 hod 45 min

Ingredience:
1.5kg kuřecích křídel a krůtích krků
2 PL oleje
2 velké cibule
1 mrkev (50g)
1 řapík celeru s listy (50g)
6 stonků hladkolisté petrželky
1/2 KL tymiánu
15 kuliček černého pepře
1 bobkový list
1 KL soli
(* PL - polévková lžíce) (* KL - kávová lžička)

Postup:
Troubu rozehřejte na 230°C s mřížkou umístěnou v horní třetině trouby. Pekáč pomažte několika kapkami oleje a dejde do něj osolené drůbeží kousky, které jste vy (nebo řezník) nasekali po asi 4-5 centimetrech. Pustí tak více kolagenu a želatiny na zahuštění vývaru a lépe sedí v hrnci. Pečte 45 minut, v půlce pečení otočte.

Mezitím si oloupejte cibuli a mrkev a spolu s celerem je nasekejte na kousky. V šesti litrovém hrnci (nebo použijte dva třílitrové) si rozpalte olej tak, aby byl horký, ale aby se z něj nekouřilo. Osmažte na něm zeleninu do poloměkka, asi deset minut. Přidejte maso a šťávu z pekáče. Pekáč umístěte přes dva hořáky a počkejte, až zbytky masa a šťávy začnou syčet. Potom do něj vlijte půl litru studené vody a uveďte k varu. Během tohoto procesu seškrabejte zbytky šťáv a masa a vmíchejte je do vody. Tu vlijte k masu a zelenině. Do hrnce dolijte vodu tak, aby přesahovala kousky masa asi o 2.5 centimetru, celkem asi 3.5 litru. Do hrnce přidejte hladkolistou petželku, tymiánu. pepř, bobkový list a osolte. Uveďte k varu a nechte vřít při nízké teplotě 3 hodiny, bez poklice. Dolévejte vodu tak, aby bylo maso ponořené. Naběračkou odebírejte případně vzniklou pěnu na vývaru.

Drůbeží vývar přeceďte přes síto. Pokud ho budete hned používat, nechte ho stát 2 minuty. Poté lžící odstraňte žlutý tuk na povrchu. Pokud si ho chystáte na později, rychle ho vychlaďte (zabráníte tak množení bakterií oproti pozvolnému chládnutí). Pokud je venku zima tak ve sněhu, jinak ve dřezu naplněném ledovou vodou. Vodu měňte hned jak zteplá, dokud není vývar vlažný, přibližně za 30 minut. Uzavřete jej do vzduchotěsné nádoby a dejte do lednice. Po kompletním vychladnutí odstraňte z povrchu tuk.