# Polévky z vývarů

# **Základní informace o polévkových vývarech**

* Hlavní rozdíl mezi základním a polévkovým vývarem spočívá v tom, že základní vývar je uvařený pouze z kostí, zeleniny a vody, zatímco polévkový vývar vyžaduje přidání dalších surovin.
* Polévkový vývar můžeme začít vařit z různých druhů světlých a tmavých vývarů, ale nejčastěji to bývá kuřecí, hovězí, telecí, rybí nebo zeleninový vývar.
* Většina základních vývarů je připravena z kostí, které mu dají chuť, barvu a také želatinovou konzistenci, jakou nezískáme, pokud budeme vývar připravovat jen z masa.

**Příprava polévkového vývaru z masa**

* Polévkový vývar připravíme tak, že maso vložíme do hrnce, zalijeme studeným základním vývarem z kostí a na středním plamenu přivedeme k mírnému varu.
* Pro lepší chuť a výraznější barvu můžeme maso, před zalitím studeným základním vývarem, orestovat.
* Důležité je udržovat jen mírný var, abychom maso uvařili rovnoměrně a vývar se nezakalil.

**Přidávání ingrediencí do polévkových vývarů z masa**

* Do polévkových vývarů můžeme přidávat, kromě masa, také další ingredience jako je zelenina, těstoviny, luštěniny, bylinky nebo ryby či mořské plody.
* Tyto suroviny vaříme buď přímo ve vývaru, nebo je připravujeme zvlášť. Dle charakteru suroviny musíme rozhodnout, který způsob bude vhodnější.
* Bylinky díky jejich křehkosti a delikátnosti většinou přidáváme do vývaru až na konci vaření, nebo až do hotové polévky jako ozdobu.