Otázky:

**Kdy je nejlepší přidat bylinky, jako například petržel nebo pažitku, do polévkového vývaru**

## Abychom dosáhli plné chuti polévkového vývaru připraveného z masa, musíme ho zprudka vařit.

## Při přípravě polévkového vývaru můžeme pro zjednodušení a úsporu času maso vařit společně s kostmi.

## Vývar připravený jen z masa bude mít lepší želatinovou konzistenci než vývar připravený z kostí.

## Polévkový vývar můžeme začít vařit z různých druhů světlých a tmavých vývarů.

## Jaký je správný postup při přípravě polévkového vývaru z masa.

## Jaký je hlavní rozdíl mezi základním a polévkovým vývarem?

## Když chceme dosáhnout čirého polévkového vývaru, těstoviny a luštěniny je lepší vařit

## Jaké suroviny můžeme přidat do základního vývaru při přípravě polévkového vývaru?

## Při přípravě polévkového vývaru můžeme maso, pro lepší chuť a výraznější barvu, před zalitím základním vývarem, orestovat.