**SVĚTLÝ KUŘECÍ VÝVAR**

Ingredience na 10 litrů

4 kg Kuřecí kostry (korpusy)

1 kg Kuřecí kosti (krky)

500 g Cibule včetně slupky

250 g Mrkev

250 g Řapíkatý celer

10 g Česnek celý

1 g Bobkový list

20 g Stonky plocholisté petržele

5 g Pepř černý celý

10 g Tymián

12 L Voda

**Pracovní postup**

1. Kuřecí kosti naskládáme do dostatečně velkého hrnce a zalijeme studenou vodou.
2. Sporák nastavíme na střední intenzitu a kosti s vodou postupně přivedeme k mírnému varu.
3. Když se vývar lehce vaří, sporák nastavíme na mírnou intenzitu a necháme ho jen lehce probublávat.
4. Z povrchu vývaru pravidelně sbíráme sraženou bílkovinu a nečistoty.
5. Vývar takto vaříme 3 - 4 hodiny a pak přidáme všechnu zeleninu (cibule, mrkev, řapíkatý celer) nakrájenou na kostky o velikosti přibližně 2 x 2 cm.
6. V tuto chvíli také do vývaru přidáme všechny bylinky (česnek, bobkový list, stonky plocholisté petržele, černý pepř celý, tymián)
7. Vývar dále vaříme na mírném ohni další 1 - 2 hodiny a z povrchu čistíme sražené nečistoty.
8. Když je vývar hotový, scedíme ho přes jemné síto a zchladíme buď ve vodní lázni s ledem, nebo v šokeru.
9. Skladujeme v lednici při teplotě maximálně 4°C.