**TMAVÝ 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

50 ml Rostlinný olej

10 g Rajčatový protlak doppio c.

10 g Tymián

Pracovní postup

1. Kuřecí kosti naskládáme na plech, potřeme je rostlinným olejem a dáme je péct do trouby nastavené na 180 - 200°C.
2. Kosti v průběhu pečení kontrolujeme a otočíme je, aby se opekly rovnoměrně.
3. Když jsou kosti opečené dozlatova, vyndáme je z trouby a necháme vychladnout.
4. Opečené kuřecí kosti naskládáme do dostatečně velkého hrnce a zalijeme studenou vodou.
5. Sporák nastavíme na střední intenzitu a kosti s vodou postupně přivedeme k mírnému varu.
6. Když se vývar lehce vaří, sporák nastavíme na mírnou intenzitu a necháme ho jen lehce probublávat.
7. Z povrchu vývaru pravidelně sbíráme sraženou bílkovinu a nečistoty a vývar takto vaříme 3 - 4 hodiny.
8. Zeleninu (cibuli, mrkev, řapíkatý celer) nakrájíme na kostky velké 2 x 2 cm.
9. Dostatečně velkou nerezovou pánev nebo hrnec necháme na středním plamenu rozehřát, nalijeme do ní rostlinný olej a ten také necháme zahřát.
10. Do rozpáleného oleje vložíme zeleninu, kterou necháme dozlatova orestovat. Ke konci restování přidáme do zeleniny rajčatový protlak, který také krátce orestujeme.
11. 2 - 3 hodiny před koncem vaření přidáme do vývaru všechnu orestovanou zeleninu s rajčatovým protlakem.
12. V tuto chvíli do vývaru přidáme také všechny bylinky (česnek, bobkový list, stonky plocholisté petržele, černý pepř celý, tymián)
13. Vývar dále vaříme na mírném ohni další 2 - 3 hodiny a z povrchu čistíme sražené nečistoty.
14. Když je vývar hotový, scedíme ho přes jemné síto a zchladíme buď ve vodní lázni s ledem, nebo v šokeru.
15. Skladujeme v lednici při teplotě maximálně 4°C.