

Hovězí jazyk s křenovou omáčkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

193 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-jazyk-s-krenovou-omackou>

Příprava

Hovězí jazyk uvaríme v osolenej vode do ktorej pridáme koreniny, cibuľu a bobkové listy. Uvarený jazyk vyberieme, na chvíľu ho namočíme do studenej vody a potom ho olúpeme. Z múky a masla urobíme zápražku, zriedime vývarom, pridáme strúhaný zeler a chvíľu povaríme, pridáme smotanu, soľ, ocot, mandle a spolu povaríme. Nakoniec pridáme do omáčky chren a chvíľu ho v nej prehrejeme. Jazyk pokrájame na tenšie plátky, opražíme na masle a dáme do teplej omáčky.



Tip k receptu

Môže sa pripravovať aj z jazyka udeného.
Podávame s žemľovými knedľami.

Ingrediencie

- ✓ hovädzí jazyk cca 1000 g
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 6 kuliček pepře
- ✓ 4 kuličky nového koření
- ✓ špetka soli
- ✓ troška vegety
- ✓ Na omáčku : 500 ml vývaru
- ✓ 250 ml zakysané smetany
- ✓ 2-3 lžice hladké mouky
- ✓ 50 g másla
- ✓ 50 g strouhaného křenu
- ✓ 50 g strouhaného celeru
- ✓ 30 g nadrobno posekaných mandli
- ✓ ocet podle potřeby
- ✓ špetka soli
- ✓ troška cukru krystal

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

