

Vepřový jazyk na houbách

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 8

1515 kalorií , 2 g cukrů , 1 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprovny-jazyk-na-houbach>

Příprava

Bravčový jazyk uvaríme v osolené vodě, očistíme a nakrájáme na pásiky spolu se suchohříbami. Udusíme na oleji, osolíme, okoreníme a přidáme chren a kari korení. Dáme ještě povariť. Múku rozhabarkujeme so smotanou a nalejeme do vriacej omáčky a nechame ešte povariť.

Tip k receptu

Bravčový jazyk môžeme nahradit obličkami(ladvinky).

Ingredience

- 800 g vepřového jazyka
- 500 g Suchohřibů
- 80 ml olivového oleje
- 1 lžíce strouhaného křenu
- 50 g hladké mouky
- 1 lžička kari koření
- troška pepře bílého
- 1 lžička soli
- 200 ml sladké smetany

Kategorie

Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod