

Vepřový nebo telecí jazyk se sardelovou omáčkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1981 kalorií , 1 g cukrů , 83 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprovy-nebo-teleci-jazyk-se-sardelovou-omackou>

Příprava

Umytý očištěný jazyk dáme variť do osolené vody. Z masla a múky pripravíme červenú zápražku s postrúhanou cibuľou, zalejeme zeleninovým vývarom a necháme povariť. Pridáme rozotreté sardelky, smotanu, podľa chuti osladíme a okoreníme celým korením, klinčekom, škoricou a citrónovou šťavou. Do hotovej omáčky pridáme olúpaný a pokrájaný uvarený jazyk.



Tip k receptu

Podávame s ryžou, tarhoňou, knedľou alebo zemiakmi.

Ingredience

- ✓ 600 g vepřového jazyka
- ✓ 100 g másla
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 100 ml zeleninového vývaru
- ✓ 150 ml zakysané smetany
- ✓ 3 sardelky (ančovička)
- ✓ 10 g cukru krystal
- ✓ 6 kuliček pepře
- ✓ 5 ml citronové šťávy
- ✓ 3 hřebíčky
- ✓ troška skořice
- ✓ 1 lžička soli

Kategorie

Výjimečný den, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod