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

Hovädzí 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.

Ingredience

- hovězí 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 lžíce 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, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod