

Hovězí jazyk s polskou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

461 kalorií , **0 g** cukrů , **33 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Na masle speníme cibuli a prisypeme cukor. Stále miešame, kým cukor nezožltne. Zalejeme ho horúcim vývarom, pridáme koreniny a povaríme asi 15-20 min. Z ostatného masla a múky pripravíme žltú zápražku. Rozriedime ju studeným precedeným vývarom na redšiu omáčku, pridáme kôru s dobre umytého citróna a zaváraninu, najlepšie z červených ríbezli. Omáčku rozvaríme, zalejeme vínom, podľa chuti dosolíme a dochutíme citrónovou šťavou.

Tip k receptu

Do omáčky môžeme dať variť aj za lyžicu hrozienok a na rezančeky pokrájané ošúpané mandle. Plátky vareného jazyka v omáčke už iba prehrejeme. Ako prílohu podávame varenú ryžu alebo maslove halušky(NOKY).

Ingredience

- 8 plátků uvařeného hovězího jazyka (po 100 gr)
- 1 cibule
- 1 lžíce cukru krystal
- 500 ml masového vývaru
- 6 kuliček pepře
- 4 kuličky nového koření
- 4 hřebíčky
- 2 bobkové listy
- 40 g másla
- sůl podle potřeby
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžice rybízového kompotu
- 100 ml bílého vína
- šťáva a kůra z jednoho citrónu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

