



Hovězí jazyk s křenovou omáčkou

Ingredience

hovězí jazyk: **400 g**
bobkový list: **1 ks**
cibule: **1 ks**
celý pepř: **4 ks**
masový vývar: **300 ml**
hladká mouka: **1 PL**
strouhaný křen: **3 PL**
zakysaná smetana: **100 ml**
nasekané mandle: **2 PL**
ocet: **1 PL**
olej: **2 PL**
sůl
cukr

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Hovězí jazyk dáme vařit do vody, přidáme sůl, cibuli, bobkový list a další koření. Poté uvařený jazyk opláchneme pod studenou vodou a oloupeme. Z oleje a mouky uděláme jíšku, vlijeme masový vývar, přidáme sůl, ocet, nasekané mandle a zakysanou smetanu. Krátce povaříme. Na závěr přidáme do omáčky...

Hovězí jazyk s křenovou omáčkou - recept

Hovězí jazyk dáme vařit do vody, přidáme sůl, cibuli, bobkový list a další koření. Poté uvařený jazyk opláchneme pod studenou vodou a oloupeme. Z oleje a mouky uděláme jíšku, vlijeme masový vývar, přidáme sůl, ocet, nasekané mandle a zakysanou smetanu. Krátce povaříme. Na závěr přidáme do omáčky nastrouhaný křen a prohřejeme. Dosladíme cukrem dle chuti. Hovězí jazyk nakrájíme na plátky, osmahneme na oleji a vložíme do křenové omáčky. Hovězí jazyk s křenovou omáčkou můžeme podávat s houskovým knedlíkem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí