

Uzený jazyk s křenem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 uzený jazyk
1 l vody
2 mrkve
1 petržel
50 g celeru
1 cibule
sůl
celý pepř
50 g másla
50 g mouky
500 ml vývaru z jazyka
150 g čerstvého křenu
100 ml mléka
150 g křenu
2 kyselá jablka

Postup

Uzený jazyk dáme vařit do vody spolu s kořenovou zeleninou a kořením. Vaříme asi 2 hodiny. Ještě teplý jazyk oloupeme, nakrájíme a podáváme s omáčkami. Teplou omáčku si připravíme: rozpustíme máslo, přidáme mouku a připravíme světlou zásmazku. Zalijeme scezeným vývarem z jazyku, zamícháme a vaříme asi 20 minut. Na závěr přidáme křen a zjemníme mlékem. Studenou křenovou omáčku připravíme smícháním strouhaného křenu, jablek a smetany.