

Uzený jazyk v aspiku II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- uzený jazyk 250 g
- malé nakládané okurky 80 g
- vařená mrkev 80 g
- vejce na tvrdo 2 ks
- **Na aspik**
- sůl 1 lžička
- ocet 1 lžíce
- cukr 1 lžíce
- vývar 1.5 l
- bílé víno 1.5 l
- prášková želatina 25 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do vývaru vmícháme želatinu a necháme ji nabobtnat
2. Na aspik svaříme bílé víno s octem, solí a cukrem, přidáme vývar s želatinou a vše necháme rozpustit
3. Dno formy zalijeme tenkou vrstvou aspiku a dáme ztuhnout
4. Část jazyka nakrájíme na tenké plátky, namočíme je ve vlažném aspiku a klademe nejprve na dno a pak na stěny formy, pak necháme ztuhnout (část aspiku si ponecháme stranou)
5. Zbýlý jazyk, vařenou mrkev a okurky nakrájíme na kostičky a smícháme se zbylým aspikem, potom směs po částech klademe do formy, prokládáme dílky natvrdo vařených vajec, formu s fólií zatížíme a dáme na 4 hodiny do ledničky ztuhnout.