

Salpicón

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Voda 2 l
- Mrkev 1 ks
- Celer 1 ks
- Oregano 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Petržel 1 ks
- Bílý vinný ocet 1 lžička
- Syrový vepřový jazyk 5 kg
- Pepř, sůl 1 špetka
- Vodnice 6 ks
- Cuketa 3 ks
- Mrkev 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Jazyk důkladně omyjeme pod tekoucí vodou a okapaný dáme do velkého hrnce. Přidáme vodu, mrkev, cibuli, celer, ocet, sůl, pepř, oregano a kmín. Přikryjeme, přivedeme do varu, var ztlumíme a mírně vaříme 2,5 - 3 hodiny, až je maso měkké. Pak necháme ve vývaru vychladnout. Vychladlý jazyk vyjmeme z vývaru, který uschováme, jazyk oloupeme a odstraníme tuk a kůstky. Pak jej nakrájíme na

tenké plátky a upravíme do hluboké mísy.

Připravíme si marinádu a zeleninu. Dobře promícháme 1 velmi jemně posekanou cibuli, 6 lžic oleje, 4 lžíce bílého vinného octa, 1/2 lžičky soli, 1/4 lžičky pepře, 1 lžičku oregano. Jazyk přelijeme jazykovou marinádou a přikryté necháme přes noc vychladnout.

Mezitím vývar scedíme a sebereme tuk. Scezený vývar použijeme k uvaření zeleniny. V uschovaném vývaru z jazyka pod pokličkou uvaříme doměkka 6 celých očištěných mrkví, 6 celých očištěných vodnic. Po uvaření zeleninu vyjmeme a uschováme. Mezitím oloupeme 12 - 16 malých brambor, opravdu malých, a uvaříme je ve vývaru z jazyka a zeleniny doměkka. Sejmeme nádobu z ohně, přidáme uvařenou mrkev a vodnici, dále přidáme 2 lžíce oleje a 2 lžíce bílého vinného octa, zamícháme a přes noc vychladíme. Jestliže máme druhý den před použitím rosol, mírně přihřejeme, abychom mohli zeleninu vyjmout.

Současně ve zvláštním hrnci a slané vodě uvaříme bez pokličky 3 střední cukety nebo 2 oloupané lilky doměkka, rozříznuté napůl po délce. Když jsou uvařené, vyjmeme je a rychle vychladíme ve studené vodě. Opětne scedíme. Lehce pokapeme olejem a přikryté je v chladu uchováme do použití. Na mísu s jazykem servírujeme zeleninu okapanou.

Salpicón servírujeme tak, že velkou mísu bohatě pokryjeme potrhaným hlávkovým salátem. Na něj upravíme plátky jazyka vyjmuté z marinády a pak uvařenou zeleninu. Přelijeme veškerou jazykovou marinádou a dostatkem zeleninové marinády, aby salát nebyl suchý. Ozdobíme listy hlávkového salátu, petrželkou a kolečky cibule.