

Vařený vepřový jazyk

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- uzený vepřový jazyk 1 ks
- jabko 1 ks
- křen 120 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Jazyk důkladně opereme ve studené vodě a pak dáme vařit na cca 60-70 minut
2. Uvařený jazyk ponoříme na chvíli do studené vody, pak odstraníme kůži
3. Jazyk nakrájíme přes vlákna na plátky cca 1 cm silné a ty znovu ohřejeme v části teplého vývaru, popřípadě v mikrovlnné troubě
4. Maso mírně osolíme a servírujeme s hořčicí, okurkami, jablkovým křenem a čerstvým chlebem

Příprava jablkového křenu:

Jablko a křen opláchneme, oloupeme a obojí nastrouháme do menší misky, směs zalijeme 5 cl vývaru z uvařeného jazyku, promícháme a necháme vychladnout.