

Jazyk s povidlovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červené víno 1.4 l
- máslo 2 lžíce
- vepřový jazyk 1 ks
- perník na strouhání 4 lžíce
- povidla 4 lžíce
- vývar 1.2 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tato omáčka je výborná k syrovému i uzenému jazyku, počítáme asi 200 g masa na porci. Jazyk nejprve uvaříme v tlakovém hrnci asi 3/4 hodiny, větší kus můžeme překrojit napříč. Po uvaření ho zchladíme a oloupeme.

Mezitím připravíme knedlíky, nejlepší jsou žemlové, viz recept Žemlové knedlíky od Vilemíny.

A uvaříme omáčku z vývaru. Máme-li vývar ze syrového jazyka, použijeme ten, ale může vzít třeba i kuřecí. Do horkého rozmícháme povidla, přisypeme strouhaný perník nebo rozdrobené rumové perníčky na zahuštění a dochucení, zředíme vínem, přisolíme a připepříme a omáčka je hotová. Stačí ji zjemnit lžící másla. Rozinky a mandle nejsou povinné, ale můžeme jimi omáčku dozdobit.