

Jazyk v aspiku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílé víno 150 ml
- cukr krystal 1 lžíce
- mrkev 80 g
- ocet 1 lžíce
- kyselá okurka 80 g
- sůl 1 lžička
- vejce na tvrdo 1 ks
- vepřový uzený jazyk 300 g
- vývar 125 ml
- želatina 25 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze studeného vývaru sebereme ztuhlý tuk a vmícháme do něj želatinu, kterou necháme nabobtnat. Víno dáme vařit, přimícháme ocet, cukr, vývar s nabobtnalou želatinou a vše pozvolna necháme rozpustit. Nakonec aspik ochutíme více než podle vlastní chuti. Ztuhlý aspik by byl jinak nedochucený.