

# 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. Zbylý 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.