

Uzený jazyk v aspiku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- uzený jazyk 400 g
- aspik 200 g
- sterilizované okurky 100 g
- sterilizovaná kápie 50 g
- petrželka 4 snítka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Uvařený uzený jazyk nakrájíme na 4 tenké plátky, zbytek jazyka nakrájíme na menší kostky
2. Okurky nakrájené na menší kostičky smícháme s připravenými kostkami jazyka
3. Rozehřátý aspik vylijeme na stěny 4 misek nebo jiných vhodných nádob a to tak, aby na stěnách vznikla 3-4 mm silná vrstva, necháme ji ztuhnout
4. Do středu misek dáme vždy jednu snítku petrželky, kapii a zakápneme aspikem
5. Když aspik ztuhne, vložíme po plátku jazyka, na něj rozdělíme směs okurek a kostiček jazyka
6. Vše zalijeme zbylým aspikem, necháme důkladně ztuhnout
7. Jednotlivé misky s aspikem vyklopíme a můžeme servírovat.