# UZENÝ VEPŘOVÝ JAZYK S KRÉMOVOU ČOČKOU A SILNOU MASOVOU ŠŤÁVOU

## Kategorie: Maso

## Autor: wencek

## Suroviny

**Porce:** 4

- uzený vepřový jazyk 2 ks
- bílé suché víno 1 dl
- neslaný kuřecí vývar 7 dl
- červená cibule 2 ks
- karotka 1 ks
- řapikatý celer 2 ks
- bobkový list 1 ks
- nové koření 5 kulička
- máslo 30 g
- **Suroviny na krémovou čočku**
- červená čočka 200 g
- zelená čočka 200 g
- šalotka 1 ks
- pancetta 4 plátek
- sekaný tymián 1 lžíce
- vývar s čočky 2 dl
- máslo 50 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Cibuli, karotku a řapíkatý celer nakrájíme na kostky a na oleji orestujeme dozlatova, přidáme koření, zastříkneme vínem. Necháme víno odvařit, vložíme ve studené vodě dobře opláchnuté vepřové jazyky. Zalijeme vývarem a zvolna vaříme doměkka. Jazyky vyndáme, necháme částečně vychladit a oloupeme. Vývar přecedíme přes plátno a svaříme. Vývar musí lehce ulpívat na lžíci. Do vývaru vložíme studené máslo na zahuštění a zjemnění chuti.

Jazyky nakrájíme na plátky a lehce prohřejeme ve vzniklé redukci.

Čočku uvaříme v lehce osolené vodě doměkka. V rendlíku rozehřejeme šalotku, tymián, přidáme slaninu nakrájenou na nudličky, opečeme, přidáme z cezenou čočku, a vodou ve které se nám čočka vařila a lehce zavaříme. Na závěr vmícháme sýr a oříšek másla.

Čočka by měla mít konzistenci krémového risotta.

## Poznámka:

místo pancetty můžeme požít klasický špek