

Jazyk s polskou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- list bobkový 1 ks
- perník na strouhání 200 g
- ocet 2 lžíce
- rozinky 1 ks
- povidla 1 lžíce
- koření nové 1 ks
- jazyk hovězí 1 ks
- sůl 1 ks
- mouka 1 ks
- mandle 1 ks
- víno červené 2 lžíce
- pepř celý 1 ks
- vývar z jazyka 750 ml
- máslo 1 ks
- tymián 1 ks
- hřebíček 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Polsko

Počet porcí: 1

Postup:

Vývar se všemi přísadami kromě rozinek a mandlí důkladně provaříme, procedíme, přidáme

oloupané mandle a přebrané rozinky a plátky vařeného a sloupnutého jazyka, necháme důkladně prohřát, podle chuti přisolíme nebo přikyselíme a podáváme.