

Uzený jazyk leštěný se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- hovězí jazyk 2 kg
- aspik 100 g
- křen 400 g
- okurka 300 g
- rajče 300 g
- hlávkový salát 2 kg
- petrželka - nať 20 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Uvařený hovězí jazyk uvaříme a potom co vychladne ho nakrájíme na tenké plátky. Naskládáme na talíře, přeleštíme aspikem a dáme ztuhnout do lednice. Ozdobíme zeleninou a servírujeme.