



## Hovězí jazyk s křenovou omáčkou

### Ingredience

hovězí jazyk: **400 g**  
bobkový list: **1 ks**  
cibule: **1 ks**  
celý pepř: **4 ks**  
masový vývar: **300 ml**  
hladká mouka: **1 PL**  
strouhaný křen: **3 PL**  
zakysaná smetana: **100 ml**  
nasekané mandle: **2 PL**  
ocet: **1 PL**  
olej: **2 PL**  
sůl  
cukr

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Hovězí jazyk dáme vařit do vody, přidáme sůl, cibuli, bobkový list a další koření. Poté uvařený jazyk opláchneme pod studenou vodou a oloupeme. Z oleje a mouky uděláme jíšku, vlijeme masový vývar, přidáme sůl, ocet, nasekané mandle a zakysanou smetanu. Krátce povaříme. Na závěr přidáme do omáčky...**

## Hovězí jazyk s křenovou omáčkou - recept

Hovězí jazyk dáme vařit do vody, přidáme sůl, cibuli, bobkový list a další koření. Poté uvařený jazyk opláchneme pod studenou vodou a oloupeme. Z oleje a mouky uděláme jíšku, vlijeme masový vývar, přidáme sůl, ocet, nasekané mandle a zakysanou smetanu. Krátce povaříme. Na závěr přidáme do omáčky nastrouhaný křen a prohřejeme. Dosladíme cukrem dle chuti. Hovězí jazyk nakrájíme na plátky, osmahneme na oleji a vložíme do křenové omáčky. Hovězí jazyk s křenovou omáčkou můžeme podávat s houskovým knedlíkem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí