



В приготовлении языка, самым главным является то, сколько именно времени нужно варить язык. Например, телячий язык варится 1–1,5 часа; говяжий язык — 2,5–3 часа; свиной — 2–2,5 часа.

Требуемые ингредиенты

- Язык говяжий 1200 г
- Морковь 60 г
- Лук репчатый 1 шт.
- Сельдерей корневой 30 г
- Петрушка корень 10 г
- соль пищевая 15 ч.л.
- Лавровый лист 2 шт.
- Перец черный горошком 4 шт.

Зачистить язык под водой, поскоблив его ножом. После чего положить язык в кастрюлю с холодной водой и оставить на плиту (не забывается снимать поднявшуюся пенку). Как только закипит, уменьшить огонь, не полностью прикрыть крышкой и варить 1 час, после чего закинуть в очищенные овощи и коренья: лук, морковь, четверть корня сельдерея, корень петрушки. Все это нужно продолжать варить на медленном огне еще 45 минут, после чего добавить соль, лавровый лист, перец горошком. Варить еще 15–20 минут, затем проверить готовность вилкой, при необходимости варить еще 15–20 минут.

Затем необходимо вынуть язык и опустить в холодную воду, где подержать его 2 минуты и сразу же снять шкуру. Шкура снимается как чулок. Далее охлаждаем и нарезаем язык (теплым лучше не нарезать, так как он может развалиться).

Да, рекомендую к столу подавать язык с хреном и горчицей.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

ОТВАРНОЙ ЯЗЫК

Автор: Jaxa
05.12.2010 13:36 -

{jcomments on}