



Состав:

1 говяжий язык (весом около 0,8 – 1 кг)

1 крупная морковь

2 крупная луковица репчатого лука

соль

8-12 горошин черного перца

3-4 лавровых листа

Рецепт языка отварного:

Говяжий язык тщательно промыть, удалить жир (если имеется), поместить в кастрюлю с водой и варить в течение 20-30 минут, затем воду слить, язык промыть и снова поместить в кастрюлю со свежей водой. Воду посолить, добавить черный перец, лавровые листья.

Морковь очистить и промыть, разрезать на несколько частей и добавить в кастрюлю с языком, сюда же добавить целую луковицу репчатого лука (предварительно очищенную). Варить язык в течение 1,5 - 2 часов на малом огне (дополнительно к ранее указанному времени). Т.е. общее время варки языка должно быть 2-2,5 часа (если Вы готовите телячьи языки, то общее время варки можно сократить).

После того, как язык сварен, его следует поместить в холодную воду, промыть и снять кожицу.

Приготовленный таким образом отварной язык можно нарезать тонкими колесиками и подавать к столу с хреном как самостоятельное блюдо. Отварной язык хорошо сочетается к консервированным зеленым горошком.

Отварной язык также можно использовать и в составе различных салатов, например, в салате оливье вместо мяса или колбасы.

Приятного аппетита!