Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Как сварить говяжий язык

26 мая 2017 13:27 · https://open-cook.ru/recipes/kak-svarit-govyazhij-yazyk



Говяжий или телячий язык считается самым ценным и деликатесным субпродуктом.

Как часто вы едите **говяжий язык**? Я очень хорошо помню только один такой случай в своей жизни. Это было в далеком детстве, очень хорошо помню тарелку с нарезанным языком и его необычный вкус. Даже если мама и готовила его еще когда-то, я это забыла. И вот пару лет как мне очень хотелось приготовить говяжий язык, но как же страшно было, если бы вы знали. Все оказалось просто, но не до такой степени, чтобы кинуть язык в воду и ждать пока он приготовится. В реальности процесс варки говяжьего языка оказался

не таким страшным, как мне представлялось. Надеюсь, что этот пост поможет вам разнообразить свой рацион этим продуктом.

Что понадобиться кроме самого языка:

- средняя морковь
- луковица
- лавровый лист
- 1-2 горошка перца
- соль по вкусу

Перед тем как приступить к готовке нужно замочить язык в холодной воде хотя бы на 30 минут. Это облегчит чистку языка от крови, слизи и возможных загрязнений. Но это подходит скорее к тому языку, который продают на фермерских рынках. Мы берем мясо в любимой мясной лавке, а там продают уже довольно чистые языки.

После вымачивания нужно соскоблить ножом возможные загрязнения и слизь, промыть водой.

В кастрюлю нужно налить столько холодной воды, чтобы она полностью покрывала язык, когда мы его туда положим. Довести воду до кипения, положить язык, снова довести до кипения и, сняв пену, варить 15 минут. Слить воду. Снова налить в кастрюлю воду, довести до кипения, вернуть язык и варить уже до готовности 2 часа на среднем огне. *Говяжий язык* кладут в кипящую воду, чтобы он стал сочным и нежным. Еще момент: при варе язык увеличивается в размере, так что имейте это в виду. Он не влезал в мою кастрюлю, поэтому я разрезала его на 2 части.

За 30-40 минут до конца варки положить в кастрюлю к языку очищенные морковь и лук, лавровый лист и 1-2 горошины перца (все это потом выбрасывается). Так и сам язык, и бульон станут ароматнее. Бульон, кстати, можно использовать далее для супа.



Язык варится минимум 2 часа, но максимум 4 часа. Это зависит от размера языка, возраста коровы которой он принадлежал. Язык проверяется на готовность так же как и любое другое мясо. Нужно проткнуть его ножом или вилкой, если выделившийся сок будет прозрачным, значит, он готов. Если выделится мутный сок, значит, нужно еще варить. Солить лучше в конце, чтобы язык не стал твердым.

Готовый язык нужно вложить в миску с холодной водой на 3-4 минуты. Это нужно для того, чтобы облегчить процесс снятия кожи. Я делала надрез с внутренней стороны и тянула ножом, так что этот этап у вас тоже не должен вызвать трудностей.



Отварной *говяжий язык* теперь можно использовать для любых блюд. Можно добавить его в суп, можно просто тонко нарезать и поставить на стол с хреном, горчицей и ржаным хлебом. И то, и другое отлично подходят к языку, особенно вкусно с бородинским хлебом. Так же язык добавляют во всякие салаты, я готовила салат с языком и маринованными маслятами. Так же можно сделать вкусные бутерброды с языком. Универсальный и очень вкусный продукт!



Надеюсь, что теперь перед вами не будет стоять вопрос **"Как сварить говяжий язык"** :)

Приятного аппетита!

Комментарии (21) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/kak-svarit-govyazhij-yazyk#comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/708_2017-05-26_kak-svarit-govyazhij-yazyk_comments.pdf