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

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

# Как сварить говяжий язык

https://open-cook.ru/recipes/kak-svarit-govyazhij-yazyk

## Комментарии: 21

**Элла** # 11:17 8.11.2018

Прочитала и сделала все как написано...Получилось вкусно и многих тонкостей перед варкой языка и после не знала.Спасибо



**Елизавета** # 08:02 14.11.2018

сделала очень вкусно, можно как в салат , а можно просто вместо колбасы на бутерброд

**Гость** # 13:30 30.12.2018

Сейчас начну варить .ркзультат сообщу позже

**Николай** # 20:10 27.02.2019

ЧТО ГОВОРИТЬ ЭТО НЕ СРАВНИТЬ НЕ С КАКИМ МЯСОМ

**Рабия** # 07:19 22.05.2019

Очень полезный рецепт. Ничего лишнего и сложного. Спасибо огромное

**Валерчик** # 06:59 6.08.2019

Не хило. Но можно ещё подержать перед 2-ой варкой в пиве.

**Захар** # 16:13 2.12.2019

Вообще, для лучшей очистки , язык обмазывают содой примерно на 1-2 часа и убирают в холодильник. Потом соду естественно, смывают. Язык становится чистым, хорошо варится и не разваривается и не надо добавлять лук , морковь и все остальное.Солить за 40 минут до окончания. А так же добавить перец горошком и лавровый лист.
Очень вкусно!

> **Марина** # 07:43 5.12.2019
>
> Спасибо, очень нужным оказался Ваш комментарий!

**Ларочка** # 18:27 30.12.2019

Напишу обязательно ,когда сварится

**Ларочка** # 19:53 30.12.2019

Очень вкусно спасибо

**Тамара** # 16:20 19.01.2020

Спасибо. Именно так варила уже два раза. Получается нежный и сочный

**Евдокич** # 10:50 23.01.2020

Српсиюо за советы. Внк живи, век учись.

**Ирина** # 15:03 8.04.2020

Сейчас попробую сделать всё по рецепту

**Nika** # 21:45 27.04.2020

А на какой стадии варки его солить-то? Про это вообще не сказано.

> **Анна Нечаева** # 04:56 28.04.2020
>
> Сказано, сказано. Даже подчеркнула предложение, чтобы было более заметным. Может красным выделить?

**Sergej Ulrich** # 08:23 20.05.2020

Солят язык уже готовый!
Если приготовленный язык положить под пресс (лучше на ночь) в прохладное место, мясо получится плотным, не рыхлым, что гораздо вкуснее!

**Ольгп** # 09:21 12.11.2020

Язык получился очень вкусный, спасибо за рецепт

**Leila** # 17:37 8.06.2021

Огромное спасибо за рецепт! Теперь готовлю только так, все гости в восторге

**Вэред** # 17:26 17.08.2021

Просто, понятно, подходит для языков любого качества, а как вкусно! Спасибо от всей семьи ( это я, мой муж Илья, 2 сына, 2 невестки, 6 внуков, жена старшего внука, правнук и правнучка, собака Толик - Ирландский волкодав, попугай Жаклина - жако, кролик Сарделька, черепаха Маруся, кот Тоник).

**Гость** # 22:07 28.08.2021

очищенный язык надо опять положить в кастрюлю, в которой он варился, и прогреть минут 5- 7

**Гость** # 20:49 29.12.2023

Чего вы долбаете мозги, всё прекрасно чистится, если руки не из жопы.