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

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

2 варианта бутербродов с говяжьим языком

29 мая 2017 14:21 · https://open-cook.ru/recipes/2-varianta-buterbrodov-s-govyazhim-yazykom



Бутерброды с говяжьим языком это вкусно и полезно. Да еще и сытно, после парочки таких бутербродов вам еще долго не захочется есть. Как сварить говяжий язык я рассказала здесь.

Я вам не буду давать точного количества ингредиентов, так как оно здесь зависит исключительно от ваших предпочтений и вкусов. Кому-то захочется больше огурцов добавить, кому-то поменьше хрена. Для обоих случаев лучше подсушить хлеб на сухой сковороде.

Все предельное просто.

Вариант 1:

- ржаной хлеб (но особенно вкусно получится с бородинским хлебом)
- ломтики отварного говяжьего языка
- хрен классический
- огурцы свежие
- редис свежий
- салатный микс
- сметана (можете и на майонез заменить)
- чуть-чуть горчицы
- чуть-чуть лимонного сока

Для соуса на пару столовых ложек сметаны понадобиться примерно 1/4 чайной ложки горчицы и пара капель лимонного сока. для дополнительного вкуса можно добавить чуть-чуть измельченного укропа.

На ломтики хлеба намазать хрен, выложить ломтики языка.



Сверху разложить тонкие ломтики огурца и редиса.



Смешать немного сметаны с лимонным соком и горчицей, добавить немного этого соуса на овощи. На него выложить немного салатного микса. Все, можно подавать.



Вариант 2:

- ржаной хлеб (но особенно вкусно получится с бородинским хлебом)
- ломтики отварного говяжьего языка
- мягкое сливочное масло
- маринованные огурцы
- крымский лук
- горчица
- укроп

Хлеб намазать тонким слоем масла, положить ломтики языка и смазать их горчицей.



Положить сверху тонкие ломтики маринованных огурцов и тонкие полукольца крымского лука.



Посыпать сверху измельченным укропом. Можно и не мельчить, а просто отщипнуть по чуть-чуть листьев укропа и украсить ими бутерброды.



Надеюсь, что эти бутерброды понравятся вам так же, как и нам :)



Приятного аппетита!



Комментарии: 1



Oksana # 18:42 21.01.2018

Сто лет язык не готовила) А на фотке такие аппетитные бутеры) Спасибо за рецептик!!!
