



Заливной говяжий язык

Ингредиенты:

900 г говяжьего языка,

750 мл мясного бульона,

25 г желатина,

100 г репчатого лука,

50 мл уксуса,

1 яйцо,

1 лимон,

50 г моркови,

60 г консервированного зеленого горошка,

60—70 г тертого хрена,

зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Приготовление

Татарская кухня не только самобытна и богата, но и очень полезна с точки зрения современной медицины. Язык ошпарить кипятком, положить в посуду с горячей водой, довести до кипения, варить на медленном огне 1,5 часа.