Фаршированный говяжий язык

Добавил(а) Оля
05.02.13 15:51 -





Продукты

- Язык говяжий - 1,5 кг.
- Лук - 2 шт., чеснок - 1 головка, зелень
- Яйцо - 5 шт, майонез
- Ананас, помидоры - 5 шт.

- Соль, перец, масло сливочное



В большую кастрюлю наливаем воду, солим, перчим, кладём язык, целую луковицу, головку чесн

Варим язык 2-2,5 часа.

Когда язык сварился, перекладываем его в чашу с холодной водой и сразу чистим.



Вырезаем из середины мясо и нарезаем мелкими кубиками.



Яйца отвариваем вкрутую.

Мелко нарезаем.



Добавляем немного ананаса. Ананас лучше брать свежий или свежемороженый, т.к. ананас в си

Измельчаем вместе с яйцом.



Добавляем мелко порезанный язык, солим, перчим, добавляем 1 дольку чеснока, 1 с.л. майонеза

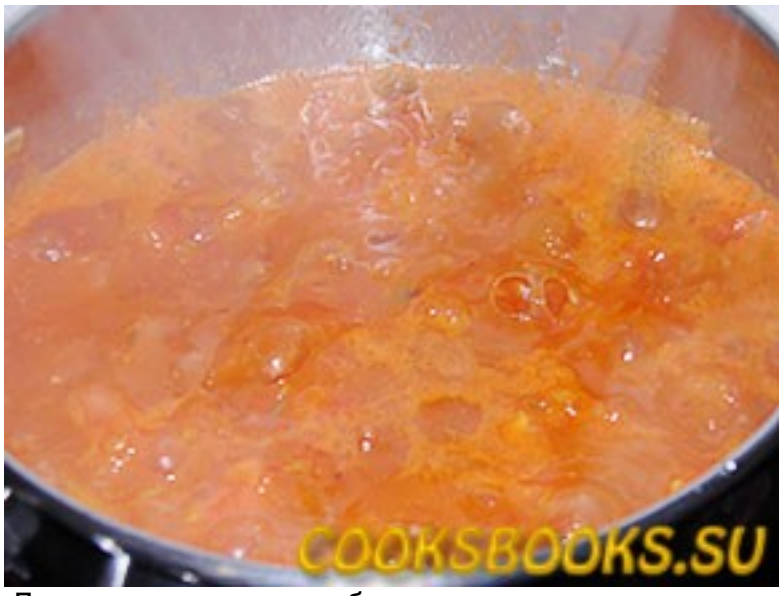
Хорошо перемешиваем.



Фаршируем начинкой язык.

Смазываем язык майонезом, посыпаем зеленью.

Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке до золотистой корочки, 20-25 минут.



Луковицу нарезаем кубиками, пассируем.

Добавляем очищенные от кожи и порезанные кубиками помидоры. Солим, перчим. Готовим на ср

Снимаем с огня,добавляем 5-6 долек измельченного чеснока. Оставляем настояться 2-4 минуты



Язык вынимаем из духовки и немного остужаем.



Нарезаем кусочками и подаём с томатным соусом.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}