



## Ingredience

- NIKAL Svíčková omáčka
- 1 vepřový jazyk (cca 1–1,5 kg)
- Voda (na vaření)
- Sůl
- 2 lžičce brusinkové marmelády (na ozdobu)
- Vařené brambory (jako příloha)

### Příprava:

#### NIKAL Svíčková omáčka

Jako samostatná omáčka:

• Do 1/4 litru teplé vody nebo teplého mléka přidejte dvě polévkové lžičce (cca 25 g) a dobře promíchejte metličkou.

• Krátce přiveďte k varu a lahodná omáčka je hotová.

TIP: Použijte mléko (např. nízkotučné mléko nebo rostlinnou alternativu) místo vody. Čím více mléka použijete, tím bude omáčka smetanovější!

Všechny produkty **NIKAL** si můžete pohodlně objednat z tepla Vašeho domova přes internet nebo telefonicky.

**NIKAL** specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Vepřový jazyk s NIKAL Svíčkovou omáčkou



Recept pro 4 - 6 osob



Příprava trvá cca 120 minut.

### Příprava:

Vepřový jazyk omyjeme a vložíme do hrnce. Zalijeme dostatečným množstvím vody, aby byl jazyk zcela ponořený, a přidáme špetku soli. Vaříme na mírném plameni přibližně 1,5 až 2 hodiny, dokud není jazyk měkký. Během vaření kontrolujeme hladinu vody a podle potřeby doléváme.

Jakmile je jazyk uvařený, vyjmeme ho z vody a necháme ho lehce vychladnout. Poté ho oloupeme a nakrájíme na plátky.

Nakrájený vepřový jazyk přelijeme hotovou omáčkou a ozdobíme lžící brusinkové marmelády, která dodá pokrmu sladkokyselý kontrast.

**TIP:** Pro bohaté a krémové jídlo, jako je vepřová jazyk se mit NIKAL svíčkovou omáčkou, jsou brambory vynikající volbou.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 30 g tuk • 25 g sacharidy • 35 g bílkoviny • Energetická hodnota 500 kcal