



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.



Ambasador
Krušovice 12%

Galantína s údeným jazykom

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Údený jazyk bravčový alebo hovädzí, 150 g
- Údený bôčik alebo mäsitá slaninka, plátky, 25 ks (2,5 x 10 až 13 cm), hrúbka 1 - 1,5 mm
- Bravčová krkovička, 500 g
- Vajce, 2 ks
- Smotana 33 %, 50 ml
- Slanina surová, 150 g
- Cibuľa, 1 malá
- Bravčová masť, 1 polievková lyžica
- Soľ, 10 g (podľa intenzity soli v jazyku a bôčiku)
- Jemne mleté korenie čierne, muškátový oriech mletý, mletá rasca, lístky tymianu, z každého ¼ čajovej lyžičky

POSTUP

1. Plátky bôčika alebo slaniny rozložíme na potravinársku fóliu.
2. Krkovičku, slaninu a cibuľu nakrájame na kocky 2 x 2 cm, prudko opečieme na masť na panvici, horúce zomelieme najemno, pridáme vajcia, smotanu a koreniny. Všetko dohľadka rozmixujeme ponorným mixérom alebo v kuchynskom robote na sekanie.
3. Údený jazyk očistíme tak, že ostrým nožom zrežeme kožu. Jazyk je možné aj uvariť, potom vložiť do studenej vody a následne stiahnuť z neho kožu. Spôsob sťahovania závisí od tuhosti jazyka a spôsobu jeho vyúdenia.
4. Časť zmesi natrieme na plátky slaniny, údený jazyk poukladáme nepravidelne pozdĺžne. Nepravidelné poukladanie vytvorí mozaiku galantíny. Miestami je vhodné, aby sa hranolčeky údeného jazyka navzájom prekrývali, vďaka čomu získame aj 2 - 3 vzory na reze.
5. Doložíme zvyšné množstvo zmesi a zarolujeme úhladné valčeky. Je potrebné použiť minimálne dve vrstvy fólie, prípadne aj hliníkovú fóliu na záver. Varíme pozvoľna v pare cca 35 minút.
6. Vychladnutú galantínu odložíme v chlade ideálne na 1 - 2 dni. Všetky chute sa spoja a získa sa tak správna konzistencia na krájanie.
7. Galantínu podávame nakrájanú na plátky 15 - 25 mm s pikantným alebo ovocným obložením.