



saláta, 4 evőkanál ecetes torma, vaj

Hozzávalók

1 nyers, füstölt marhanyelv (60-80 dkg)
a zelleres burgonyasalátához:
3 közepes burgonya (kb. 30 dkg), 30 dkg
zeller, 1 kiskanál mustár, 1 mokkáskanál
ecet, 1 mokkáskanál porcukor, csipetnyi
őrölt fekete bors, 5 evőkanál majonéz, 1
kisebb vöröshagyma vagy 1 dundi
újhagyma
a körethez:
4 ecetes almapaprika, 25 dkg csalamádé
a díszítéshez:
2 főtt tojás, fél csomó hónapos retek, fél fej

1. A nyelvet fél napig hideg vízben áztatjuk, hogy ne legyen sós, sőt, a vizet kétszer le is cseréljük. Ezután bő vízben jó 2 óra alatt puhára főzzük, majd negyedórára hideg vízbe tesszük, de nem hagyjuk teljesen kihűlni - így könnyebb lehúzni a bőrét. Néhány órára hűtőszekrénybe rakjuk, hogy jól megdermedjen; ha előző nap főztük meg, akkor vízzel leöntve kerüljön a hűtőbe, nehogy kiszáradjon.
2. A burgonyát meg a zellert megtisztítjuk, kis kockákra vágjuk, és enyhén sós vízben külön-külön puhára főzzük. Leszűrjük, lehűtjük, a mustárral, az ecettel, a porcukorral kellemesen pikánsra ízesített, borssal fűszerezett majonézzel összekeverjük. A finomra aprított hagymát hozzáadjuk, és hűtőszekrénybe tesszük.
3. Az ecetes almapaprikák tetejét cikcakkban körben bemetsszük és kettéválasztjuk (ha valaki ezzel nem akar bíbelődni, elég, ha csak félbevágja). Magházát kikaparjuk, a paprika üregébe csalamádét töltünk, „kalapját” rátesszük.
4. A főtt marhanyelvet a vastagabb végénél kezdve vékonyan fölszeleteljük. Tálaláskor a zelleres burgonyasalátát egy csíkban egyenletesen tálra halmozzuk - ez lesz a talapzat -, és a nyelvet szépen rárakjuk úgy, hogy a szeletek félig takarják egymást. Még szebb, ha a szeletek közé uborka- vagy tojáskarikákat is illesztünk. A tálat retekkel, salátalevével, a csalamádéval töltött paprikákkal meg ecetes tormával díszítjük. Kis kockákra vágott aszpikot is szórhatunk a nyelv köré.
5. A tálat vajrózsával is szokás díszíteni - különösen, ha pirítóst kínálunk hozzá. A vajat a hűtőből kivesszük. Ha túl kemény, nem lehet vele bánni - de túlzottan megpuhulni se hagyjuk. Kis késsel kb. 3 centi széles, vékony csíkokat kaparunk a vaj tetejéből. Az elsőt kissé összetekerjük, ez lesz a rózsza közepe, a többit pedig ehhez illesztjük. Amikor kész, az alját egy mozdulattal összezsípjuk, hogy ne essen szét. Felhasználásig jeges vízben tartjuk.

Jó tanács

- Ha nem vagyunk biztosak benne, hogy a nyelv mind elfogy, külön tegyük tálra, és a majonézes salátát is külön kínáljuk hozzá. Így könnyen visszatehetjük a hűtőszekrénybe.
- Amennyiben marad nyelv és saláta is, az előbbit csíkokra vághatjuk, majd a majonézes salátába keverhetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc + a nyelv áztatása és főzése

Egy adag: 687 kcal

Italajánlat: világos sör