Как готовить говяжий язык?

Что нужно:

- говяжий язык - 1 шт;
- соль - по вкусу;
- смородиновое варенье (джем, соус и т. д.) - 150 г.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты. Язык очень тщательно промываем. Заливаем холодной водой и оставляем на 30 минут. Затем снова хорошенько промываем.
2. Заливаем в большую (так как языки обычно крупные) кастрюлю воду (чуть больше половины будет достаточно) и доводим до кипения. Перекладываем говядину в кипящую воду. Варим 20 минут.
3. Параллельно доводим, примерно 2,5 литра воды, до кипения.
4. Сливаем воду, в которой варился язык, заливаем уже подготовленным кипятком, солим и варим 2 часа.
5. Подготавливаем ледяную воду.
6. Вытаскиваем язык (плиту под бульоном пока не выключайте, мы потом снова вернём туда язык) и перекладываем в миску с холодной водой на минут 8. Затем очищаем от кожуры. Из-за перепада температур она легко будет сниматься.
7. Уже почищенный язык снова отправляем в бульон и варим ещё 15 минут.
8. Вытаскиваем язык и нарезаем ломтиками.
9. Обжариваем на сковороде, на среднем огне, добавив смородиновое варенье и посолив, ещё минут 20.