

Mâncărică de Limbă – Mâncărica-i genială, genial de bună – Merită să încercați măcar o dată



Limba cu sos de roșii este, de departe, cea mai gustoasă variantă. Vă asigur că îi veți cădea pradă!

Mâncărică de Limbă



Limba cu măslin este una dintre **rețetele mele favorite**. Mama o prepara adesea, și mereu așteptam cu gura căscată până era gata. **Limba cu sos de roșii** este, de departe, **cea mai gustoasă variantă**. Se poate savura fie caldă, fie, dacă nu aveți ocazia să încercați imediat, mâncarea rece de limbă este la fel de delicioasă.

Cum se pregătește limba de vită, pentru mâncărică rece de limbă:

- 1-2 bucăți limbă de vită
- 1 ceapă mare
- 2-3 frunzulițe dafin
- o linguriță boabe de piper
- o lingură de sare

Cum se pregătește mîncărica rece, ingrediente:

- 1 bucată limbă fiartă și curățată
- 1 ardei roșu
- 1 ceapă mare
- 1 morcov mare
- 30 ml ulei de măsline
- 200 ml vin alb sau roșu (după preferințe)
- 500 ml suc de roșii, sau (3-4 linguri de pastă de tomate amestecată cu 300 ml apă)
- 250 g măsline negre sărate
- 1/2 legătură de pătrunjel verde
- sare și piper după gust

1. Pune limba de vită într-o oală, acoperă cu apă de la robinet, lasă capacul puțin întredeschis și fierbe la foc mediu timp de aproximativ două ore, îndepărtând spuma din când în când.
2. Adaugă în oală o ceapă mare tăiată în jumătăți și sferturi, o linguriță de piper, o linguriță plină de sare și două frunze de dafin. Amestecă și completează cu apă dacă este necesar. Lasă să fiarbă încă o oră cu capacul pus și focul mic spre mediu.



3. După fierbere, scoate limba din oală și curăță pielea de pe ea, care se va desprinde ușor.
4. Taie limba în felii groase de 1 cm, apoi taie fiecare felie în bucăți mai mici.
5. Într-o tigaie încăpătoare sau cratiță, încinge ulei de măsline sau de floarea soarelui și adaugă bucățile de limbă. Caramelizează-le timp de aproximativ 2 minute.



6. Adaugă ceapa tocată în tigaie și amestecă până când începe să se caramelizeze. Adaugă sare pentru a ajuta la deshidratarea cepei.
7. Adaugă usturoiul tocat și amestecă.
8. Adaugă morcovul dat pe răzătoare și amestecă.

9. Adaugă ardeiul roșu tăiat în pătrățele după un pahar de vin roșu adăugat în tigaie, și lăsat să se evapore alcoolul.



10. Condimentează cu piper proaspăt măcinat și adaugă 500 ml de suc de roșii sau pastă de tomate diluată în apă.

11. Adaugă aproximativ 200 grame de măslina fără sămburi și lasă să fiarbă cu capacul pus pe foc mic spre moderat timp de maxim jumătate de oră.

12. Înainte de servire, adaugă pătrunjel proaspăt tocat deasupra.

