

Jazyk v pikantní omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřový jazyk 2 ks
- cibule 1 ks
- česnek 5 stroužek
- sojová omáčka 1 lžička
- bílé víno 100 ml
- mletý zázvor 1.2 lžička
- mletá pálivá paprika 1.2 lžička
- sůl 1.2 lžička
- voda 1 hrnek
- solamyl 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechno kromě solamylu vložíme do tlakového hrnce a uvaříme (asi hodinu). Uvařené jazyky opláchneme studenou vodou, oloupeme a nakrájíme. Všechno ostatní rozmixujeme. V trošce vody rozmícháme solamyl, vlijeme do omáčky a chvíli povaříme. Podle potřeby dosolíme a vložíme do ní nakrájené jazyky. Podáváme s těstovinami nebo rýží a zeleninovým salátem.