

Oheň na jazyku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřový jazyk 500 g
- arašídý 1 hrst
- feferonka 30 g
- cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- bílé víno 1.2 dl
- cukr 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso nakrájíme na kostky, obalíme ve škrobové moučce, rozklepneme vajíčko, osolíme, zamícháme. Z vývaru, vína, sojové omáčky, cukru umícháme zálivku. Na rozpáleném oleji zprudka opečeme naložené maso, přidáme cibuli, feferonky, česnek a PŘEDEM namočené arašídý. Nakonec zalijeme zálivkou, provaříme, až je maso měkké.