

Vepřový jazyk na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- vepřový jazyk 800 g
- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- bageta 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Očištěné a vyprané jazyky vložíme do vroucí osolené vody společně s celou cibulí a polovinou prolisovaného česneku. Vaříme téměř doměkka, poté dáme jazyky na chvíli do studené vody (aby se daly lehce sloupnout). Oloupané jazyky nakrájíme na asi 8 mm silné plátky a opeříme je. Dva stroužky česneku nakrájíme na plátky, zbytek prolisujeme. Rozetřeným česnekem potřeme jazyky z obou stran a na rozpáleném oleji je opékáme.

Poté přidáme nakrájený česnek a orestujeme. Housky rozpůlíme a rozpečeme je v troubě. Do housek vkládáme jazyky a podáváme se zeleninovým salátem.