

Telecí jazyk na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- telecí jazyk 1 ks
- cibule 1 ks
- prolisovaný česnek 4 lžíce
- podle potřeby sůl, pepř, paprika, hladká mouka 1 ks
- podle potřeby olej na smažení 1 ks
- anglická slanina 1 plátek
- na vývar kořenová zelenina a cibule 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si umytý vepřový jazyk uvaříme se solí a kořenovou zeleninou doměkka. Potom ho vložíme do studené vody a sloupneme.

Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli a anglickou slaninu. Jazyk nakrájíme asi na 3/4 cm silné plátky, osolíme, opepříme a zprudka opečeme na oleji. Přidáme česnek a papriku a zalijeme trochou vývaru. Chvilí podusíme a podle potřeby zahustíme hladkou moukou. Omáčku bez masa rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka, krátce prohřejeme a podáváme.

Poznámka:

Doporučuji ze své zkušenosti kupovat jazyky max.do 1,5 kg. Větší se špatně vaří i chuť není taková.