

Nadívané vepřové jazyky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový jazyk 2 ks
- Cibule 1 ks
- Vejce 3 ks
- Anglická slanina 100 g
- Sůl 1 ks
- Podravka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové jazyky uvaříme do měkka. Vyjmeme a podélně rozřízneme tak, aby zůstaly pohromadě. Vnitřek každého jazyku částečně vyřízneme tak, aby vznikla jakási lodička.

Orestujeme pokrájenou cibuli společně se slaninou, přidáme na kostičky nakrájené maso z jazyků, pak přidáme vejce a necháme mírně srazit. Ochutíme solí a Podravkou.

Jazyky dáme do pekáčku a navršíme na ně orestovanou směs. Mírně podlejeme vývarem z jazyků a odkryté pečeme asi 15 minut v troubě při 200 °C.

Podáváme s bramborem. Z vývaru z jazyků je pak po přidání zeleniny a nudlí skvělá polévka.