

Jazyk na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové jazyky 2 ks
- sůl 1 hrst
- kmín 1 hrst
- česnek 4 stroužek
- sádlo 3 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté jazyky vaříme v osolené vodě. Uvařené vložíme do studené vody a oloupeme. Na sádle zpěníme utřený česnek, přidáme na plátky nakrájený jazyk, kmín a sůl a prudce po obou stranách opečeme.

Poznámka:

Ze zbylého vývaru připravíme polévku.