

Co si dneska ukuchíme? Něco netradičního – marinované vepřové jazyky!

Co budeme potřebovat?

Na 2 vepřové jazyky je potřeba připravit marinádu z těchto surovin a v tomto množství:

- * 4 lžíce sójové omáčky
- * 2 lžíce bílého vína
- * 2 lžíce vody
- * ½ lžičky soli
- * 1 lžička cukru moučka
- * 2 stroužky česneku
- * 1 lžička octa (nejlépe jablečného)
- * špetka mletého bílého pepře
- * na špičku nože cayenského pepře nebo chilli koření
- * 2 lžičky olivového oleje
- * jarní cibulka nebo zelené části pórku



A jak na to?

Jazyky uvaříme v osolené vodě do měkka a ještě za tepla oloupeme. V nádobě dobře rozmícháme všechny ingredience do marinády, kromě cibulky. Cibulku (nebo pórek) nakrájíme nadrobno a jemně vmícháme na závěr. Jazyky narovnáme do malé nádobky s víčkem tak, aby tam byly co nejtěsněji a marináda je obklopila celé. Pak jazyky marinádou přelijeme a necháme je marinovat alespoň 2-3 dny v lednici. Pokud bychom

chtěli proces urychlit nebo docílit výraznější chuti, tak po vychladnutí jazyky najemno nakrájíme, vrátíme zpět do marinády a necháme uležet alespoň 1 další den. Podáváme přelité marinádou s bílým pečivem a zeleninovým salátem a to většinou jako studený předkrm. A k tomu si samozřejmě dáme suché bílé víno.



Pokud by vás cokoliv zajímalo a to nejenom k tomuto receptu, pište na recepty@turovka.cz