



## Vepřový jazyk

Ingredience

vepřový jazyk: **500 g**  
cibule: **1 ks**  
nové koření: **3 ks**  
celý pepř: **4 ks**  
sůl  
voda

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Vepřový jazyk pořádně omyjeme, očistíme, dáme do hrnce s osolenou vodou vařit. Do vody přidáme kuličky pepře a nového koření s rozpůlenou cibulí. Pod pokličkou vaříme doměkka. Když se nám jazyk uvaří, vytáhneme je z hrnce a pod studenou vodou ochladíme a jazyky oloupeme. Odstraníme podjazyčí,...**

## Vepřový jazyk - recept

Vepřový jazyk pořádně omyjeme, očistíme, dáme do hrnce s osolenou vodou vařit. Do vody přidáme kuličky pepře a nového koření s rozpůlenou cibulí. Pod pokličkou vaříme doměkka. Když se nám jazyk uvaří, vytáhneme je z hrnce a pod studenou vodou ochladíme a jazyky oloupeme. Odstraníme podjazyčí, chrupavky a kosti a poté jazyky opět vložíme do vývaru. **Uvařený vepřový jazyk**

nakrájíme před podáváním. Podáváme s chlebem, křenem a hořčicí.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí