

VEPŘOVÝ JAZYK SMAŽENÝ V KUKUŘIČNÝCH LUPÍNKÁCH

KDYŽ JEJ MILUJEŠ, NENÍ CO ŘEŠIT. A SMAŽENÝ VEPŘOVÝ JAZYK PŘESNĚ O TOM JE. S PEČENOU ČERVENOU ŘEPOU SI NAVÍC PŘIPRAVÍTE TRENDY FOOD ZA PÁR KAČEK.

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

2	vepřové jazyky
700g	červené řepy
2	vejce
100g	hladké mouky
150g	kukuřičných lupíneků
700ml	oleje na smažení
2	jarní cibule
2	lžice balsamického octa
2	lžice medu
1	lžice francouzské hořčice
	sůl, černý pepř

intercatering



POJĎME NA TO:

V dobře osolené vodě uvařený jazyk ještě horký oloupejte. Částečně zchladlý jazyk pokrájejte na 1cm silné plátky a opeřete.

Červenou řepu oloupejte a nakrájejte na hrubší hranolky. Dobře je osolte a pečte 20 minut na vymaštěném plechu v troubě vyhřáté na 180°C. Upečenou řepu promíchejte s pokrájenou jarní cibulkou a ochuťte zálivkou, připravenou z balsamického octa, medu a francouzské hořčice.

Vychladlé plátky vařeného jazyka obalte ve vaječném těstíčku a kukuřičných lupínekách. Smažte maximálně 2 minuty v oleji rozpáleném na 180°C. Osmažené plátky nechte na papírové utěrce okapat od přebytečného oleje.

Smažený jazyk chutná skvěle se samotnou červenou řepou. Máte-li rádi tradičnější pojetí, přidejte máslované brambory.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Před loupáním řepy si na ruce navlečte gumové rukavice nebo alespoň mikroténové sáčky. Vyhnete se intenzivnímu obarvení rukou. Z vývaru si můžete připravit chutnou česnečku.