

Bravčové jazyky na cesnaku

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Rado

Suroviny

2 ks bravčové jazyky

4 stručky cesnaku

1 ČL grilovacieho korenia

1 PL masla

Postup

Jazyky uvaríme do polomäčka v slanej vode,olupeme ich,nakrajáme ich a poukladamé do zapekacej misky,ktorú sme vymastili maslom.

Cesnak rozotrieme gril,korením a potrieme zniknutou pastou plátky jazyka.

Zapecieme v rúre asi 15min.

podaváme s chrenom,horčicou a tmavým chlebom