

Uzený vepřový jazyk se šalotkami

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: ajta

Suroviny

2 středně velké uzené vepřové jazyky

1 velká cibule rozpůlená

8 celých pepřů

6 celých kuliček nového koření

1 bobkový list

8 malých šalotek přepůlených

kousek zelené části pórku nakrájené na proužky

2 houby Jidášovo ucho předem namočené a pak nakrájené na proužky

olivový olej

máslo

sůl

špetka rozdrcených semínek koriandru

1 menší čerstvá chilli paprička (polovinu z ní nakrájet na drobné čtverečky)

8 PL tmavé sojové omáčky kořeněné (obsahující vyšší podíl karamelu)

2 PL sladké chilli omáčky

2 malá rozčtvrcená rajčátka

petrželka na ozdobu



Postup

1. Jazyky dáme vařit do vody do které jsme dali obě půlky cibule, celý pepř, nové koření, bobkový list a půl čerstvé chilli papričky. Vaříme dokud jazyky nejsou krásně měkké, cca 60 minut.

2. Mezitím si na pánvi dáme trochu olivového oleje, malinko másla a připravené přepůlené šalotky. Na malém plameni restujeme po všech stranách, dle chuti dosolíme. Půlky šalotek by se neměly rozpadnout, barva by měla být zlatavá. Sundáme z pánve a dáme do tepla.

3. Do druhé menší pánve si dáme sojovou omáčku, sladkou chilli omáčku, proužky houby Jidášovo ucho a čtverečky čerstvé chilli papričky. Prohříváme dokud nezačne vše bublat a za stálého míchání svaříme do hustého sosu.

4. Když jsou jazyky hotové, přendáme je do studené vody a snažíme se je stáhnout (z kůže). Sloupnuté jazyky napříč pokrájíme a dáme na větší pánvi, přidáme špetku rozdrceného koriandru a prohřejeme. Odložíme do tepla.

5. Na stejné pánvi orestujeme pórek, přidáme šalotku a prohřejeme.

6. Plátky jazyků pokládáme hezky na talíř společně se šalotkou a pórkem. Vše pak zdobíme hustým sosem dle vlastní fantazie. Vše zdobíme rozčtvrcenými rajčátky a petrželkou.

Doporučená příloha:

ochucená bramborová kaše (dijonskou hořčicí, muškátovým květem, vegetou a madráským kari)