

Bravčový jazyk s pórom a Karičkou

Potrebuje

- - 500g bravčový jazyk
- - 500g pór
- - 30g maslo
- - 150g Karička
- - soľ a mleté čierne korenie

Postup

Bravčový jazyk uvaríme v tlakovom hrnci do polomäkka. Trvá to cca hodinku. Uvarený ho vložíme do studenej vody, zlúpeme a nakrájame na tenšie plátky. Mäsko spolu s nakrájaným pórom sprudka opečieme na masle. Trochu osolíme, okoreníme a podlejeme trochou vody a dusíme, kým nie je mäsko mäkké. Primiešame Karičku, necháme ju rozpustiť, premiešame a odstavíme. Podávame so zemiakmi alebo ryžou.

Tento recept nám posielal:	Tomáš z Michaloviec
náročnosť:	stredná
čas:	90 minut
porcie:	4
bezlepkový recept:	Áno