

Vepřové jazyky po čínsku

Ingredience

- Nálev:
- 1 kostka hovězího bujonu Knorr, rozpustit ve 3 – 4 lžících vody
- 4 polévkové lžíce sojové omáčky – nejlépe Mushroom´s soja sauce
- 3 badyany
- 5 celých kuliček pepře
- 3 lžíce víno bílé suché
- cukr — 1 lžíce
- trochu octa
- glukosol – dochutit do slana
- přidat šťávu z ½ citronu

Postup

4-5 jazyků očistit, v nálevu povařit, pak vyjmout a sloupnout (lze i předem jazyky spařit a sloupnout).

Omáčku zahustit škrobem rozpuštěným ve víně a jazyky vložit zpět a nechat 1 den uležet.