# Smažený vepřový jazyk

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **2**

**4278** kalorií , **4 g** cukrů , **193 g** tuků , **79 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** https://srecepty.cz/smazeny-veprovy-jazyk

## Příprava

Jazyk omyjeme a dáme vařit do osolené vody v tlakovém hrnci na necelou hodinu, uvaříme doměkka. Vychladlý jazyk oloupeme, nakrájíme je na 1 cm široké plátky, které můžeme osolit a opepřit, nebo jemně posypat kořením Čína. Obalíme v trojobalu a rychle osmažíme. Usmažené protáhneme ve zbytku rozšlehaného vejce z obalování a znovu usmažíme.

### Tip k receptu

Podáváme s brambory, bramborovou kaší, nebo hranolky.

## Ingredience

- 1 vepřový syrový jazyk
- 2 vejce
- 1 hrneček hladké mouky
- 2 hrnečky strouhanky
- 2 dcl slunečnicového oleje
- troška pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod