



Гренки из языка

Dil Panesi



1 говяжий язык
2 яйца
0,5 стакана муки
1 стакан панировочных сухарей
1 чайн. ложка соли
Для жарения:
1,5 стакана подсолнечного масла

- # Язык варить в сковорке в не большом количестве воды 45 минут.
- # После того как язык сварится, снять с него пленку (лучше снимать пока язык теплый). Поместить в емкость, закрыть крышкой и оставить в холодильнике на нижней полке как минимум на 4 часа.
- # Затем, порезать его толщиной в пол-пальца. Взбить яйца с солью. Каждый кусок языка сначала обвалять в муке, затем в яйцах и панировочных сухарях.
- # На среднем огне разогреть масло в сковороде и выложить гренки. Жарить с двух сторон до розового цвета.
- # Поджаренные гренки положить на бумажное полотенце чтобы впитались излишки масла и выложить на сервисную тарелку.

Вместо панировочных сухарей можно использовать измельченный хлеб.