



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

---

## 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 скороварке 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 обвалить 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 сервистую тарелку.

Вместо панировочных сухарей можно использовать измельченный хлеб.