



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.