

Zapeceni juneci jezik u sosu od šampinjona



Sastojci

Potrebno je:

- 1 veći juneci jezik
- 150 g šampinjona
- 50 g butera
- 1 dl ulja
- 1 čaša kisele pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika brašna
- 1 limun
- peršunov list
- so

Priprema

Juneci jezik skuvati, oljuštiti i iseci na parcad debljine 1 centimetar.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati očišćene i na listice iseckane šampinjone, pa i njih malo propržiti, ohladiti i propasirati. Na zagrejanu ulje staviti kašiku brašna, propržiti ga, dodati propasirane šampinjone, kašičicu sitno iseckanog peršunovog lista, malo soka od limuna, naliti čašu supe u kojoj je kuvan jezik i posoliti po ukusu. Sos treba dobro prokuvati.

U vatrostalni sud porežati parcad jezika, preliti sosom od šampinjona i jednim delom pavlake. Ovo slaganje ponoviti i preko sosa staviti iseckan buter. Zapeći u zagrejanom rešerju.