

# **Zapečeni juneci jezik u sosu od šampinjona**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 veci juneci jezik
- 150 g šampinjona
- 50 g butera
- 1 dl ulja
- 1 caša 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 ocišcene i na listice iseckane šampinjone, pa i njih malo propržiti, ohladiti i propasirati. Na zagrejano ulje staviti kašiku brašna, propržiti ga, dodati propasirane šampinjone, kašicicu sitno iseckanog peršunovog lista, malo soka od limuna, naliti cašu supe u kojoj je kuven jezik i posoliti po ukusu. Sos treba dobro prokuvati.

U vatrostalni sud poreati parcad jezika, preliti sosom od šampinjona i jednim delom pavlake. Ovo slaganje ponoviti i preko sosa staviti iseckan buter. Zapeci u zagrejanoj rerni.