

## *Jezik u sosu*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 juneci jezik
- 1 cena belog luka
- 1/2 kašičice bibera
- so
- suvi zacun
- peršun
- vlašac
- 200 g kisele pavlake

### **Priprema**

Juneci jezik u sosu od belog luka i bibera: Jezik obariti i ocisti, pa ga iseci na komade, širine 2 cm.

Sos od belog luka, bibera, 200 g kisele pavlake, lagano zagrevati na ringli, u to dodati 3 cena belog luka sitno iseckanog. Zatim dodati, pola male kašičice bibera, mešati, dodati soli i zacina po ukusu.

Jezik složiti na tanjir i preliti sosom, posuti sa peršunom i vlašcem. Prijatno!