

Fokhagymás, fűszeres sertésnyelv - készítette Opóczy Sándor
mesterszakács



Hozzávalók:

6 kisebb, egyenként kb. 30 dkg-os tisztított sertésnyelv, jó 1 evőkanál só, egész fekete bors, 3 babérlevél, 1 fej fokhagyma, 2 vörshagyma

a tüzeléshez: 2 kisebb fej fokhagyma

a beforgatáshoz (külső réteghez):

3 evőkanál nem csípős pirospaprika, 1 kiskanál őrölt fekete bors, 2 kiskanál fokhagymagranulátum, kb. 3 evőkanál olaj

a díszítéshez:

kígyóuborka, lilahagyma, káposztával töltött cseresznyepaprika, csípős paprika, paradicsom, konzerv gyöngyhagyma

1. A sertésnyelvet, miután vastagabbik, hátsó oldalán található érdes részét vékonyan levágtuk, kifli formájúra hajlítva kettésével vagy hármásával hurkapálcára húzzuk úgy, hogy a formáját megtartsa. (A képzeletbeli kifli két csücskén szúrjuk át a hurkapálcát.)
2. Egy akkora lábásba fektetjük, amekkorában éppen elfér és annyi vízzel öntjük föl, amennyi bőven ellepi. Megsózzuk, egész fekete borssal, a babérlevéllel, a megtisztított fokhagyma gerezdekkel és az elnegyedelt vörshagymával fűszerezük. A forrástól számított kb. 1,5 óra alatt majdnem puhára főzzük.
3. A nyelvet fokhagymagerezdekkel megtüzeljük. Ehhez a gerezdeket megtisztítjuk, a nagyobbakat félbevágjuk. A nyelvbe kiskéssel ferdén lyukakat mélyítünk, a fokhagymát belenyomkodjuk. A fűszeres lébe visszarakva további kb. 30 perc alatt puhára főzzük.
4. A külső réteghez való pirospaprikát, borsot és fokhagymagranulátumot összekeverjük, egy zsírpapíron vagy tepsiben szétterítjük. A puha nyelveket a hurkapálcáról még forrón lehúzzuk. Az olajjal körbekenjük, majd a fűszeres keverékben meghempergetjük.
5. Most már azokra a nyársakra, hurkapálcákra húzzuk föl, amin majd tálaljuk. Közben uborkakarikákat, cikkekre vágott lilahagymát, a nyelvek „hasába” káposztával töltött cseresznyepaprikát is rétegezzük. Ahol a nyelvet megfogjuk, ott óhatatlanul lejön róla a fűszeres bevonat, ezekre a részekre nyomkodjuk újat. Ha a nyársak készek, hosszukás lapos táltra rakjuk. Karikákra vágott csípős paprikával, paradicsom cikkekkel, lecsöpögtetett gyöngyhagymával díszítjük. Tálalásig behűtjük.
6. Amikor mindenki kígyönyörködte magát tálaláskor, a nyelvet, a zöldségeket és a

Fokhagymás, fűszeres sertésnyelv - készítette Opóczy Sándor
mesterszakács

savanyúságot a nyársról lehúzzuk. A belsőséget vékonyan főszeleteljük. Puha kenyér illik kísérőül hozzá.

6 főre

Elkészítési idő: 3 óra + hűtés

Egy adag (kenyér nélkül): 471 kcal