

Limba rasol

Limba rasol

Ingrediente :

1 limba de 1 kg, 3 litri apa, 2 cepe, 1 morcov, 1 patrunjel, 10 boabe de piper, sare

Preparare :

Se spala limba in mai multe ape reci, se freaca cu putin malai sa se duca murdaria dintre pori, se mai tine in apa rece o ora. Se pune la fiert in apa rece. Se curata spuma, se pune zarzavatul, sare, piper, se acopera, se fierbe la foc economic timp de 3 ore, (limba de vitel sau de porc fierbe mai repede.) Se curata fierbinte de piele incepind din virf, tragind usor. Se serveste fierbinte cu sos de rosii sau hrean.