Как сварить холодную закуску из языка

Язык необходимо тщательно помыть. Но этого недостаточно. Залить его крутым кипятком и поставить варить.  Через пол часа, снять с огня, вылить всю воду. Хорошо промыть под водой и снять шкурку с языка. Он бывает покрыт обычно щетинистым покрытием. Остается гладкий и нежный, а главное чистый язык. Считается, что язык, самое  грязное место. После чего, нам его надо нашпиговать, точно также, как и в предыдущих записях. Надо сделать это ровно по середине. Начать втыкать с основания языка, т. е с толстой части. После чего залить крутым кипятком и поставить варить на среднем огне.  Кинуть в бульон несколько шт. лаврового листа, морковки и луковицу положить целиком. Варить до полной готовности. Не забыть посолить,за пол часа до окончания процесса. Можно, подавать в таком виде. Остудить, тонко нарезать и разложить на тарелку, а можно его на несколько минут, положить в духовку и после этого остудить, разрезать и разложить на тарелку. Выглядит очень красиво. Морковка по середине, украшает. Можно подать с ней горчицу, хрен, ткемали или аджику. Просто слюни потекли.