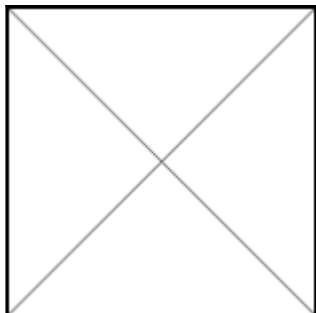




Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Sos mózgowy

Podawać na ciepło

Składniki:

- sok z cytryny, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mózdzek (mózg), 20 dag
- mleko, 1 szkl.
- śmietana, 15 dag
- cebula, 10 dag
- masło, 4 dag

Sposób przygotowania:

Mózg opłukać, obrać z błon, zanurzyć we wrzącej wodzie z octem, gdy się zetnie, odcedzić, osaczyć, pokrajać w kostkę. Udusić. posiekaną cebulę z masłem, dodać mąkę, podsmażyć, zasmażkę rozprowadzić śmietaną i mlekiem, mieszając zagotować. Do sosu dodać mózg, sól a pieprz do smaku, sok z cytryny, wymieszać, zagotować.

