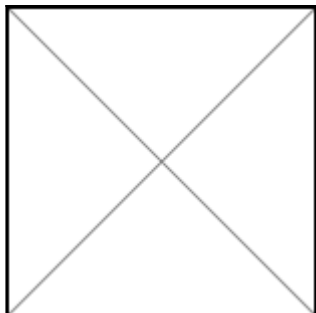




Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

## **Grzanki z mózgiem**

Podawać do zupy lub jako zakąskę.

### **Składniki:**

- bułka tarta , 2 dag
- koper, 1 łyżk.
- bułka , 10 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- cebula, 2 dag
- masło, 6 dag
- mózdzek (mózg), 30 dag

### **Sposób przygotowania:**

Mózg obrać z błon, posiekać. Cebulę drobno pokrajać, lekko zrumienić z tłuszczem, wymieszać z mózgiem, dodać soli i pieprzu do smaku, surowe jaja i mieszając podsmażyć mózg z jajami. Zrumienić bułeczkę i stopić masło. Bułkę pokrajać na kromki 1,5 cm grubości, posmarować masłem z 2 stron. Jedną powierzchnię nałożyć mózgiem, grzanki ułożyć na blasze, posypać zrumienioną bułeczką i skropić masłem, wstawić do piekarnika, silnie rozgrzać. Po wyjęciu posypać drobno pokrajaną zieleniną.

