



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Mózdżek po polsku

Mózdżek może być cielęcy, wołowy lub wieprzowy

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- posiekany koper, 1 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- masło, 5 dag
- cebula, 5 dag
- ocet, 2 łyżk.
- mózdżek cielęcy, 60 dag

Sposób przygotowania:

Do 1 l wrzącej wody wlać ocet, dodać sól, włożyć mózg i obgotować; gdy mózg zbieleje, odcedzić wodę i pozostawić go do ostygnięcia. Mózg obrać z błon, zakrzepłej krwi, usunąć drobne kostki, po czym drobno posiekać. Cebulę pokrajać w drobną kostkę i zrumienić na maśle lub margarynie, dodać mózg oraz rozmacone jajka i usmażyć mieszając. Przyprawić solą i pieprzem, posypać nacią pietruszki. Podawać z białym pieczywem.

