



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

Móźdzek po polsku II

Podawać z białym pieczywem.

Składniki:

- móźdzek cielęcy, 60 dag
- ocet, 2 łyżk.
- mąka , 1 dag
- wywar, 0.25 szkl.
- masło, 5 dag
- śmietana, 4 dag
- bułka tarta , 2 dag
- sok z cytryny, 0.5 szt.

Sposób przygotowania:

Do I 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. Mąkę rozmącić z zimnym wywarem, zagotować, dodać łyżeczkę masła lub margaryny oraz posiekany mózg. Wszystkie składniki rozgrzać, przyprawić solą i sokiem z cytryny, dodać śmietanę i wymieszać. Tartą bułkę zrumienić, dodać pozostałe masło lub margarynę i połączyć mózg.

