



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Kotlety z mózgu cielęcego

Całkiem całkiem

Składniki:

- mózdzek cielęcy, 75 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- mąka , 8 dag
- jajka, 1 szt.
- bułka tarta , 9 dag
- tłuszcz, 10 dag

Sposób przygotowania:

Zagotować wodę z solą i octem. Wybrać mózgi nie uszkodzone, opłukać je, ostrożnie zdjąć przekrwione błony i włożyć mózgi do wrzącej wody; kilkakrotnie powoli zagotować, aby się ścięły, odcedzić, ostudzić i każdy mózg podzielić na 2 półkule i mózdzek. Zimne mózgi oprószyć pieprzem, solą i każdą część panierować w mące, jajach i bułce. Rozgrzać tłuszcz, włożyć kotlety i powoli usmażyć z obydwu stron na rumiano, na miernie rozgrzanej płycie. Podawać z ziemniakami i surówką sezonową, marchewką z groszkiem, szpinakiem.

