



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

## **Mózg cielęcy po polsku**

Do mózgu można też wcisnąć trochę soku cytrynowego i podać z krążkiem cytryny.

### **Składniki:**

- bułka tarta , 2 dag
- masło, 3 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- cebula, 4 dag
- margaryna, 5 dag
- mózdzek cielęcy, 75 dag

### **Sposób przygotowania:**

Mózg opłukać w wodzie, oczyścić z błon i posiekać. Cebulę pokrajać drobno, lekko zrumienić z margaryną, włożyć mózg i mieszając smażyć go powoli. Gdy mózg zetnie się, dodać surowe całe jajka, wymieszać i dalej smażyć, dopóki jajka nie zetną się, całość wymieszać z solą i pieprzem. Podawać gorące, w muszelkach, z jajem sadzonym osypanym krawaną zieloną pietruszką i polaną masłem z bułeczką.

