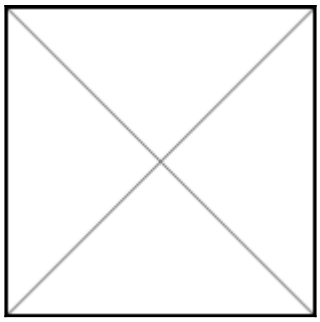

Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

# Paszteciki w naleśnikach z mózgiem

Polecam z mizerią

**Składniki:**

- mięta pieprzowa, 1 szczypta
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 3 dag
- móżdżek cielęcy, 25 dag
- masło, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- woda, 0.75 szkl.
- jajka, 1 szt.
- smalec, 1 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- mąka , 15 dag

**Sposób przygotowania:**

Sporządzić nadzienie: cebulę drobno pokrajać, udusić z masłem i bardzo lekko zrumienić (na kolor słomki). Mózg obrać z krwawych błon, parę razy przekrajać, włożyć do tłuszczu z cebulą, dodać sól i pieprz do smaku, mieszając przesmażyć z tłuszczem, (wbić jajo surowe i powoli podgrzać mieszając). Sporządzić ciasto na naleśniki bez piany, usmażyć 15 naleśników. Naleśniki posmarować nadzieniem, założyć dwa boki ku środkowi i zwinąć wałeczki. Paszteciki odgrzać, rumieniąc szybko z obu stron. Podawać jako dodatek do niepodprawionych zup (rosół, barszcz burakowy, pomidorowa) lub jako drugie danie z sałatą zieloną, pomidorową, włoską z papryki, mizerią lub z gorącymi warzywami.