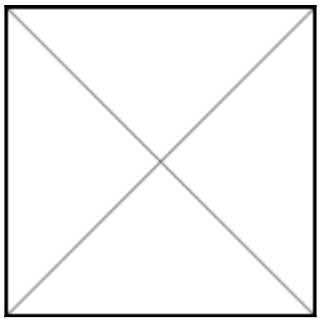

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Ozorki cielęce w różnych sosach

Podawać z ziemniakami

Składniki:

- ozorek cielęcy, 75 dag
- włoszczyzna, 15 dag
- cebula, 5 dag
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- sos pomidorowy, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Ozorki wyszorować pod bieżącą wodą, wyciąć ślinianki (z boku u nasady ozorka), opłukać, zalać wrzącą wodą i ugotować na wpół.Włoszczyznę opłukać, oczyścić, włożyć wraz z przyprawami do ozorków, dodać soli i gotować.Gdy mięso jest na dogotowaniu, wyjąć je, włożyć do zimnej wody, a gdy nieco przestygnie, ściągnąć z ozorków grubą wierzchnią skórą; ozorki włożyć z powrotem do wywaru i dogotować.Gdy ozorki są już zupełnie miękkie, odcedzić, pokrajać każdy na 2—3 części wzdłuż (zależnie od wielkości).Podawać z ziemniakami, oblane gęstym sosem pomidorowym, chrzanowym, koperkowym, musztardowym sporządzonym na rosole z ozorków.