



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Kotlety i mózgu wołowego

Podobne do kotletów z mózgu cielęcego

Składniki:

- bułka tarta , 5 dag
- tłuszcz, 6 dag
- jajka, 1.5 szt.
- mąka , 5 dag
- sól, 1 szczypta
- ocet, 1 łyżecz.
- mózdzek (mózg), 75 dag

Sposób przygotowania:

Często ozory są sprzedawane wraz podgardlem przerośniętym błonami i tłuszczem. Odłożyć tłuszcz z ugotowanego podgardla, pozostałego po pokrajaniu właściwego mięśnia ozora, resztę mięsa ułożyć na półmisku, ukształtować dopóki jest gorące, przykryć stolniczką, obciążyć, zastudzić. Na drugi dzień zdjąć stolniczkę, podgardle pokrajać na kawałki 1 cm grubości, jednakowej wielkości i kształtu, i panierować kolejno w mące, jajach i bułce tartej. Smażyć szybko, kładąc na silnie rozgrzany tłuszcz; każdy kotlet zrumienić z obydwu stron i zaraz podawać. Podawać z ziemniakami i ostrą w smaku surówką lub sałatką warzywną, jak ćwikła, albo z kiszoną zasmażaną kapustą.

