

Móżdżek wg Buleńki :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżki usiekanego koperku, sól, pieprz mielony, 1 łyżka soku z cytryny

bulion cielęcy 1 kostka

móżdżek 30 dag

masło 2 łyżki

jajko 2 szt.

śmietana kremówka 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Móżdżek umyć dokładnie w zimnej wodzie i ściągnąć z niego błonki . Zagotować 1 litr wody z kostką bulionową i łyżką octu. Wrzucić móżdżek . Gotować 5 minut . Odcedzić . Na maśle zeszklić drobno usiekaną cebulę .Dodać móżdżek i smażyć 10 minut. Jajka rozmącić ze śmietanką i koprem . Wlać na patelnię z móżdżkiem , posolić , popieprzyć , smażyć mieszając aż zrobi się jednolita masa . Podawać na ciepło z razowym pieczywem .

Tak przyrządzony móżdżek jest doskonałym farszem do Vol-au-vent , ptysi z farszem , pasztecików, kotlecików z sosem holenderskim i kaparami .