

kotleciki z mózgu cielecego



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mózg cielecy	1\2 kg
jajko	
ocet	1 łyżka
tłuszcz do smażenia	
cytryna	1\2 szt
4 kromki bułki	
masło do smażenia grzanek	
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mózg obrać z błon, Obgotować w wodzie z dodatkiem soli i octu. Osaczyć pozostawić do ostygnięcia. Podzielić każdą część na pół obtoczyć w jajku i tartej bułce i smażyć początkowo na silnym ogniu, a następnie ok 10 minut na małym ogniu. Usmażyć na masle grzanki. Kotleciki podawać z ósemkami cytryny i natką pietruszki na grzankach.