

Móżdżek ala Dudek



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	2 sztuki
jajko	1 sztuka
ocet	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Móżdżek obrać z błon, wrzucić do odstawionego na bok wrzątku, zagotowanego z solą i łyżką octu.
2. Jak móżdżek się lekko zetnie (tak po 10 minutach) pokroić go w kawałki i razem z cebulą smażyć na smalcu.
3. Po 10 minutach smażenia dodać jajko surowe, sól, pieprz, startą gałkę muskatołową