

Cielęcy mózdzek



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mózgi cielęce	2-3 sztuki
mąka pszenna	3 dag
masło	4 dag
ocet	1 łyżka
natka pietruszki	1 pęczek
sok z cytryny	2 łyżki
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mózgi cielęce należy bardzo dokładnie umyć i obrać z wierzchniej skórki, a następnie blanszować w wodzie z dodatkiem octu. Później należy wyjąć je, odsączyć na sitku i pokroić na 4 kawałki. Mózgi pokrojone należy doprawić przyprawami i panierować w mące, jajku i bułce tartej. Smażyć z obu stron.