
Grzanki z mózdżkiem

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1610 razy.

12 kromek bułki
30 dag mózdżku
mała cebula
łyżka margaryny
2-3 łyżki śmietany
3 dag sera tyłżyckiego (szwajcarskiego)
jajo
sól
łyżka octu
zielenina

Bułkę otrzeć ze skórki na tarce, pokrajać na kromki grubości 1 cm i ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem. Mózdżek moczyć w wodzie 10-15 min., obrać z błony, zalać szklanką gorącej wody z dodatkiem octu, posolić, gotować 5-8 min., odcedzić. Cebulę obrać, pokrajać w drobną kostkę, usmażyć na tłuszczu na złoty kolor, dodać mózdżek pokrojony w kostkę, roztrzepane jajo i śmietanę, dokładnie wymieszać i chwilę smażyć. Na grzanki nałożyć grubo masę z mózdżku, posypać utartym serem, wstawić do silnie nagrzanego piekarnika na kilka minut. Podawać jako gorącą przekąskę; przybrać na półmisku zieleniną.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD