
Omlet z mózdżkiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1094 razy.

Kuchnia węgierska

2 mózdżki cielęce

3 jaja

100 g masła

sól

2 łyżki mąki

pieprz

1/4 l mleka

Z mózdżków usunąć błonę, umyć je, drobno pokroić i udusić w 30 g masła. Z 50 g masła i mąki przyrządzić jasną zasmażkę, zalać ją mlekiem, zagotować i odstawić do przestygnięcia. Potem dodać żółtka, sól i pieprz, dobrze wymieszać i połączyć z pianą ubitą z białek. Następnie usmażyć na patelni dwie porcje omletu. Na jednej ułożyć uduszony mózdżek i nakryć ją drugą. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD