

Marinirani teleci mozak



Sastojci

Potrebno je:

- 2 teleca mozga
- 4 jajeta
- 4 kašike ulja
- 1 glavica crnog luka
- 1 caša sirceta
- 1 limun
- 5 zrna bibera
- 2 lista lorbera
- 1 kašika šecera
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

U lonac sipati pola litra vode, dodati cašu sirceta, glavicu isecenog crnog luka, 2 lista lorbera, struganu koru od dobro opranog limuna, malo bibera, soli i mozak očišćen od kožica, pa obariti. Kada provri kuvati još oko 15 minuta. Potom skinuti sa šporeta i oslaviti da se mozak ohladi u istoj vodi u kojoj se bario. Ohlaen mozak iseci na komade, staviti ga na stakleni sud u vidu piramide i preliti.

Preliv - u dublji sud staviti 4 kuvana žumanceta, propasirati ih, dodati 4 kašike ulja, sok od jednog limuna, malo sitno senkanog peršuna i kašiku sitnog šecera. Sve dobro umutiti, posoliti, pobiberiti i preliti preko mozga.