

Restovani jagnjeci mozak



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g jagnjeceg mozga
- 1 glavica crnog luka
- 4 jajeta
- ulje
- so
- biber

Priprema

Mozak obariti u slanoj vodi i ocijediti. Kad se malo prohladi svako parce ocistiti od opne.

Na ulju prodinstati sitno isjeckan crni luk pa u to dodati mozak. Mešati polako da se ne raspadne.

Posoliti po ukusu i pobiberiti. Kad se malo ukrcka u to dodati umucena jaja i mešati dok se jaja ne uprže.