

Pohovani mozak sa tartar sosom



Sastojci

Potrebno je:

- 1-2 teleca mozga
- 7 jaja
- 5 dl ulja
- 2 kašike senfa
- 2 kisela krastavca
- 1 limun
- beli mleveni biber
- prezle
- brašno
- so

Priprema

Teleci i svinjski mozak ocistiti od žilica i potopiti u vrelu vodu da postoji 5 minuta. Potom ga izvaditi, iseci na duguljaste kriške, posoditi, pobiberiti, preliti sokom od pola limuna i ostaviti da postoji oko 20 minuta. Zatim svaku krišku uvaljati najpre u brašno, potom u razmucena jaja i najzad u prezle. Pržiti na vrelom ulju sa obe strane da porumene. Služiti sa tartar sosom.

Tartar sos: obariti tvrdo 3 jajeta. U manjoj ciniji viljuškom izgnjeciti žumanca, dodati 2 presna žumanca, 2 kašike senfa, malo soli, belog bibera, kap po kap 3 decilitra ulja i sok od pola limuna. Na kraju dodati 2 sitno isecena kisela krastavca-kornišona.