

Mozečková omáčka k ovaru

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřový mozeček 1 ks
- vývar z ovaru 1 l
- sádlo 2 lžíce
- hladká mouka 3 lžíce
- nové koření 5 kulička
- cukr 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze sádla a mouky uděláme jíšku, přidáme do ní bobkový list a nové koření. Rozředíme vývarem z ovaru, vmícháme naškrábaný mozeček, osolíme, opeříme, přidáme podravku a lžičku cukru, okyselíme.

Podáváme s chlebem k vařenému ovarovému masu. Je skvělé vmíchat si na talíři do omáčky křen.