

Smažený vepřový mozeček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový mozeček 1 kg
- Sůl 1 ks
- Ingredience na trojobal 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřový mozeček odblaníme a naplníme jím pergamenový či silonový rukáv na výrobu tlačanky, poté jej dáme zmrazit do mrazničky. Z takto připraveného mozečku krájíme kolečka, která posolíme a obalíme v trojobalu.

Smažíme z každé strany do růžova a podáváme s bramborem a tatarkou, případně zeleninovým salátem. Je to vynikající.