

Mozečková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

- mozečky 4 ks
- menší cibule 1.2 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- sekaná petrželka 1 lžíce
- žemle 1 hrst
- máslo na osmažení 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

na másle osmažíme jemně nakrájenou cibuli, přisypeme mouku a připravíme světlou zasmažku, kterou zalijeme vodou nebo vývarem. a mícháme dohladka. mozeček spaříme horkou vodou, odblaníme, rozkrájíme, vložíme do osolené polévky a povaříme 10 minut. přidáme sekanou petrželku. podáváme s žemlí nakrájenou na kostičky osmaženou na másle. polévku můžeme zjemnit 1,2 hrnku mléka rozšlehaný se žloutkem.