

Mozečková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mozeček 100 g
- Máslo 30 g
- Olej 30 g
- Hladká mouka 50 g
- Vývar z kostí a zeleniny 1 l
- Mléko 1 dl
- Muškátový oříšek 0.5 lžička
- Mletý pepř 1 špetka
- Kmín 1 lžička
- Petrželka 1 hrst
- Žemle 1 ks
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Z 20 g másla, 20 g oleje a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji postupně vlažným vývarem, rozšleháme a povaříme půl hodiny. Mezitím mozeček opláchneme, vložíme na chvíli do vlažné vody, pak odblaníme a pečlivě odstraníme případné úlomky kostí. Mozeček rozsekáme na kousky, osolíme a osmažíme s kmínem na 10 g másla. Polévku zředíme mlékem, přidáme mozeček, koření a sůl a necháme přejít varem. Při podávání přidáme žemlové kostičky, osmažené do 10 g oleje dorůžova a jemně rozsekanou petrželkou.

