

# Mozečková pomazánka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**365** kalorií , **0 g** cukrů , **33 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mozeckova-pomazanka>

## Příprava

Mozeček spaříme horkou vodou, přelijeme studenou vodou a odblaníme. Na másle zpěníme drobně pokrájenou cibuli, přidáme mozeček, osolíme, opepříme, mírně podlijeme vodou a dusíme. K téměř hotovému přidáme v mléce namočené housky, podle chuti osolíme a krátce podusíme. Posypeme nasekanou petrželkou. Pomazánku podáváme teplou i studenou.

## Ingredience

- ✓ 400 g vepřových nebo telecích mozečků
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 40 g másla
- ✓ 1 malá cibule
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 1/2 housky
- ✓ 1 šálek mléka
- ✓ troška petrželky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Pomazánka