

Creier cu ceapa

Creier cu ceapa

Ingrediente :

1 creier de vaca, 1 ceapa, unt sau ulei, putina boia de ardei, piper si sare.

Preparare :

Se curata creierul, se tine in apa clocotita cu o lingura de otet 10 minute. Se scurge si se taie in bucati. Separat se dinstuie o ceapa taiata pestisori, in unt sau ulei. Cind ceapa este maronie se pune boia, piper, sare si creierul taiat bucati. Se mai lasa citeva minute. Se serveste cu legume asortate. Se aseaza creierul in forma de movilita pe o farfurie rotunda, in jurul lui se pun legumele care au fost fierte si dinstuite in unt. Pofta buna