

# Kotleciki jajeczne



Autor: **SmacznePrzepisygazeta**  
Przepisów: **592** Ocena: **5016**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 1 jajko surowe
- 2 dymki
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki kukurydzy
- 6 łyżek bułki tartej
- sól
- pieprz
- papryka
- olej. Sos 1: 1 jogurt bałkański
- 2 ząbki czosnku
- sól
- pieprz. Sos 2: przecier pomidorowy
- sos tabasco
- sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotowane na twardo obierz ze skorupki i pokrój w drobną kostkę. Cebulę posiekaj razem ze szczypiorkiem. Zesklij ją na rozgrzanym maśle.
- 2 W misce umieść kawałki jajek, dorzuć szczypiorek i ciepłą cebulkę. Dodaj odsączoną kukurydzę, wbij surowe jajko i dosyp 4 łyżki bułki tartej.
- 3 Wszystkie dokładnie wymieszaj, dopraw solą, pieprzem oraz słodką papryką. Wilgotnymi dłońmi uformuj małe kulki i obtocz je w pozostałej bułce tartej. Tak przygotowane kotleciki usmaż na rumiano z każdej strony.
- 4 Gdy będą gotowe, ułóż je na półmisku i podawaj z sosami. Pierwszy przygotuj z jogurtu wymieszanego z solą, pieprzem i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Drugi wykonaj z przecieru pomidorowego połączonego z solą oraz tabasco.

Źródło: Super TV

Twoje notatki do przepisu: