

Kotleciki jajeczne na Wielkanoc



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **286** Ocena: **2934**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 4 jajka ugotowane na twardo
- 1 czerstwa bułka
- około 1 szklanki mleka
- pieprz, sól
- drobno posiekana cebulka, szczypiorek (może być dziki – ja użyłam dzikiego szczypiorku, pachnącego czosnkowo, czyli czosnku winn)
- 1 surowe jajko
- bułka tarta do obtoczenia kotletów
- tłuszcz do smażenia – najlepiej masło klarowane

Sposób przygotowania:

- 1 4 Jajka ugotuj na twardo. U mnie - podwójna porcja.
- 2 Ugotowane jajka obierz ze skorupki i zmiel w maszynce do mięsa albo zetrzyj na drobnych oczkach tarki – jak ja. Bo kto by tam brudził maszynkę dla tych kilku jajek!
- 3 Czerstwą, a nawet suchą bułkę namocz w mleku. Gdy nasiąknie – odciśnij nadmiar mleka, rozetrzyj i dodaj do jajek.
- 4 Dodaj też drobno posiekaną niedużą cebulkę oraz szczypiorek – dziki lub hodowlany, pokrojony drobno.
Na zdjęciu - dziki szczypiorek, czyli czosnek winnicowy na swoim naturalnym stanowisku, w lesie nad jeziorem.
- 5 Teraz do masy dodaj surowe jajko, pieprz i sól. Wymieszaj dokładnie i spróbuj, czy masa jest dobrze doprawiona. W razie potrzeby sypnij trochę bułki tartej – gdyby masa była zbyt rzadka.
- 6 Z gotowej masy uformuj sześć kotlecików, obtocz je w tartej bułce i smaż z obu stron na rumiano na patelni (na niewielkim ogniu), najlepiej na maśle klarowanym.
- 7 Podawaj z jakąś zieloną, wiosenną sałatką i kiszonką – dzięki temu stworzysz nie tylko pyszne, ale i zdrowe danie. A przy tym jakie proste i niedrogie! Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: