

kotleciki z jajek



Autor: **Konto usunięte**
Przepisów: 6 Ocena: 15



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 9 szt
- zielona cebulka lub szczypiorek, 1 pęczek
- Miękkie masło, 1 łyżeczka kopciata
- czerstwa bułka np. kajzerka, 1 szt
- sól, pieprz, do smaku
- margaryna do smażenia
- bułka tarta do panierowania, ok.1/2 szklanki
- mleko, 1/2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 8 jajek ugotować na twardo i wystudzić
- 2 bułkę namoczyć w mleku i dobrze odcisnąć
- 3 cebulkę lub szczypiorek posiekać
- 4 jajka zemleć w maszynce lub przecisnąć przez praskę wraz z namoczoną i odcisniętą bułką,
- 5 jajka wymieszać z miękkim masłem, zieleniną, surowym jajkiem { jeśli masa jest za rzadka dodać łyżeczkę tartej bulki}, doprawić solą i pieprzem
- 6 zwilżonymi w wodzie dłońmi uformować 8 owalnych i niezbyt płaskich kotlecików,
- 7 delikatnie panierować je w tartej bułce i smażyć na margarynie /{może być też olej lub olej zmieszany z masłem}
- 8 podawać z ziemniakami piuree i sałatką np. z pomidorów

Twoje notatki do przepisu: