

Kotlety jajeczne



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2308** Ocena: **51233**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 12 jajek
- pęczek ziół (natka pietruszki ,szczypiorek ,koperek)
- bułka tarta
- łyżka chrzanu
- łyżka musztardy dijon (lub rosyjskiej)
- sól ,pieprz
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 10 jajek gotujemy na twardo ,studzimy ,obieramy i siekamy. Opłukane zioła osuszamy ,drobno siekamy ,dodajemy wraz z surowymi jajkami do ugotowanych. Dodajemy chrzan ,musztardę i bułkę tartą. Doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem. Formujemy kotlety i panierujemy w bułce tartej. Smażymy na oleju ,na rumiano.

Twoje notatki do przepisu: