

Kotlety jajeczne

Autor: **mari**Przepisów: **80** Ocena: **2187**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajka na twardo, 6 szt.
- jajko surowe, 1 szt.
- kajzerka namoczona w mleku, 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- Bułka tarta
- sól, pieprz
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowane jajka zetrzec na tarce o małych oczkach. Cebulkę drobno pokroić i zeszklić na maśle. Do startych jajek wbic surowe, dodać namoczoną bułkę oraz cebulkę. Doprawić solą i pieprzem. Wszystko razem porządnie wymieszać. Jeśli farsz okaże się za rzadki, należy dosypać trochę bułki tartej. Następnie formować kotlety i smażyć na rumiano na oleju.
- 2 Tak przygotowane kotlety podałam z ziemniakami z wody oraz ogórkami kiszonymi domowej roboty.

Twoje notatki do przepisu: