

kotlety z jajek

Autor: **dinozzo**

Przepisów: 2 Ocena: 123



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- jajka, 9
- duża cebula, 1
- sucha bułka, 2
- Bułka tarta, 100dag
- olej
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka (8 szt) gotujemy na twardo, w oddzielnym garnku smażyjemy pokrojoną na drobno cebulę aż do uzyskania złotego koloru, bułkę moczymy w wodzie do momentu zmięknięcia, po paru minutach bułki odciskamy z nadmiaru wody.
- 2 Jajka przeciskamy przez praskę do ziemniaków dodając kolejno cebulę wyciśniętą bułkę i jedno surowe jajko. Wszystko razem mieszamy, aż do uzyskania lekkiej jednolitej konsystencji (w razie gdy masa jest zbyt rzadka można dodać bułkę tartą), kolejno formujemy kotleciki panierując w bułce tartej, smażyć na rozgrzanym oleju około 10 minut, aż uzyskają złocisty kolor, a skórka będzie twarda. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: