

Burgery jajeczne



MARTYNIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	8 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 szkl
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ogórek	1 szt
bułka	4 szt
keczup	do smaku
natka pietruszki	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

7 jaj ugotować na twardo. Obrać i posiekać drobno. W malakserze jaja rozdrobnić z 1 jajkiem, 1/2 szkl bułki tartej, solą, pieprzem i posiekaną natką pietruszki. Z powstałej papki formować kotlety i panierować je w pozostałej bułce tartej. Usmażyć na rozgrzanym oleju na rumiano z każdej strony. Kotlety wkładać do przekrojonych podgrzanych bułeczek, dodać plasterki ogórka i ewentualnie keczup do smaku.