

Jaskótcze gniazdo



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	60 dag
jaja	9 szt
bułka czerstwa	1 szt
natka pietruszki	
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

8 jajek ugotować na twardo. Cebulę drobno pokroić i przesmażyć na oleju. Bułkę namoczyć dokładnie w wodzie. Do mięso mielonego dodać jajko, dołożyć namoczoną bułkę i posiekaną natkę pietruszki. Doprawić pieprzem i solą. Wszystko wymieszać dokładnie. Jajka obtaczać mięsną masą i formować kule. Obtoczyć je w tartej bułce i smażyć na rozgrzanym oleju.