

## Kotlety jajeczne z sosem pieczarkowym



### SMAK I UCZUCIE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### kotlety

<b>jajko ugotowane na twardo</b>	5 szt
<b>jajko</b>	1 szt
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	3 łyżki
<b>śmietana</b>	1 łyżka
<b>ser żółty</b>	1 łyżka
<b>szczypiorek</b>	2 łyżki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>sól i pieprz</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1/4 łyżeczki

#### sos

<b>cebula</b>	1 szt
<b>pieczarki</b>	250 g
<b>śmietana 30%</b>	250 ml
<b>masło klarowane</b>	2 łyżki
<b>sól i pieprz</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1/4 łyżeczki
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1/4 łyżeczki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane jajka drobno posiekać, dodać surowe jajko, 3 łyżki bułki tartej, śmietanę, starty ser, posiekany szczypiorek. Doprawić solą, pieprzem i papryką.

Całość dokładnie wymieszać i formować kotleciki.

Na patelni rozgrzać olej.

Każdy kotlet obtoczyć z dwóch stron w bułce tartej i smażyć na małym ogniu.

### Sos

Na patelni rozgrzać masło i podsmażyć cebulę pokrojoną w piórka, dodać obrane i pokrojone w plasterki pieczarki.

Kiedy pieczarki będą już uduszone wlewamy śmietanę.

Doprawić solą, pieprzem, papryką ostrą i słodką.

Chwilę smażyć i podawać z gorącymi kotlecikami.