

Kotlety jajeczne z sosem pieczarkowym



SMAK I UCZUCIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kotlety

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

sos

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