

Kotlety jajeczne ze szpinakiem



KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	8 szt
szpinak mrożony	150 g
czosnek	2 ząbki
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szk
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak rozmrozić i odcisnąć wodę. 7 jajek ugotować na twardo, obrać i posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę. Jajka połączyć ze szpinakiem i czosnkiem, dodać surowe jajko, 2 łyżki bułki tartej oraz sól i pieprz. Całość dokładnie wymieszać. Z masy formować kotlety, obtaczać je w bułce tartej i smażyć na oleju.