

Kotlety z jajek



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowany ziemniak	2 sztuki
koperek	1 łyżka
posiekany szczypiorek	1 łyżki
gęsta śmietana	2 łyżki
starta gałka muszkatołowa Prymat	1/4 łyżeczki
sól	--
Pieprz czarny mielony Prymat	--
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
jajko	1 sztuka
jaja na twardo	4 sztuki
masło rozpuszczone	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka i ziemniaki zmielić w maszynce. Dodać surowe jajko, śmietaną, koperek oraz szczypiorek wraz z przyprawami. Następnie dokładnie wyrobić masę jajeczną, formując z niej kotleciki, a następnie obtaczać w bułce i smażyć na maśle lub oleju. Podawać ciepłe, z bułką i surówką sezonową.