

Kotlety z jajek

IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	8 szt
cebula	1 szt
masło	2 łyżki
mąka	4 łyżki
mleko	250 ml
chrzan tarty	1 łyżka
przyprawa kucharek	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szkl
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

7 jajek ugotować na twardo, ostudzić, obrać i drobno posiekać. Drobno posiekaną cebulę zeszklić na rozgrzanym maśle. 200 ml mleka zagotować, pozostałe zimne wymieszać z mąką, wlać do gorącego i gotować około 8 minut. Następnie zdjąć z ognia, ostudzić. Do masy wsypać jajka, cebulę, przyprawę kucharek, tarty chrzan, przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Z masy formować owalne kotleczki, zanurzyć w roztrzepanym jajku i obtoczyć w bułce tartej. Smażyć z obu stron po 2 minuty. Podawać z sosem pomidorowym lub grzybowym.