

## Przepis dnia V: Jajka po szkocku, odc. 29



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wieprzowe</b>	500 g (łopatka lub szynka)
<b>jajko</b>	6 szt.
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>majeranek</b>	
<b>bazylia</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	
<b>olej rzepakowy</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki. Jajka ugotowane na miękko obieramy ze skorupki.
- KROK 2 Mięso doprawiamy dużą ilością słodkiej papryki, bazylię, majeranek, czosnek granulowany oraz sól i pieprz do smaku. Mieszamy.
- KROK 3 Rozgrzewamy dużą ilość oleju w głębokim garnku. Bułkę tartą wsypujemy do osobnej miseczki i dodajemy pokrojoną świeżą natkę pietruszki.
- KROK 4 Z mięsa robimy kulkę wielkości jajka, rozplaszczamy na dłoni. Na mięsie układamy jajko i zawijamy szczelnie formując kulę.

- KROK 5      Obtaczamy kulki w bułce tartej z dodatkiem natki pietruszki. Delikatnie wkładamy jajka na głęboki olej.
- KROK 6      Smażymy około 6-7 minut. Po upływie tego czasu, wyjmujemy jajka na ściereczki, aby obciekł tłuszcz.
- KROK 7      Podajemy przekrojone na pół, albo na więcej kawałków, wg uznania, udekorowane świeżą natką pietruszki.