

Wegetariańskie kotlety jajeczne ze szczypiorkiem



RJUSTYSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	8 szt
sól	
szczypiorek	3-4 łyżki
bułka czerstwa	1
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** 6 jajek gotuję na twardo, ostudzone obieram ze skorupki i kroję w kostkę. Szczypiorek drobno siekam (wykorzystałam gruby z cebulki dymki). Małą bułkę namaczam w wodzie, odciskam i dodaję do jajek.
- KROK 2** Przyprawiam solą i pieprzem, dodaję dwa pozostałe jajka i wyrabiam jednolitą masę.
- KROK 3** Formuję niewielkie kotlety i obtaczam dokładnie w bułce tartej.
- KROK 4** Smażę kotlety z obu stron na złoty kolor na rozgrzanym tłuszczu. Uwaga: olej podczas smażenia tych kotletów wyjątkowo pryska!
- KROK 5** Podaję na gorąco z sałatą i pomidorami. Kotlety jajeczne dobrze smakują także na zimno w kanapce.