

Jajeczne kotlety



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	7 sztuk
masło	2 dag
mleko	1/8 l
tłuszcz do smażenia	6 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 dkg
cebula	1 sz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować na twardo jaja. Bułkę namoczyć w mleku. Cebulę usmażyć na złoto. Przemleć przez maszynkę bułkę i jajka. Dodać do tego 1 surowe jajo, cebulę, pieprz i sól. Wyrobić. Starannie uformować kotlety i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron