

kotlety z jajek



SYLWIA80



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 opakowanie
jajko ugotowane na twardo	10 szt.
jajko	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

jajka kroimy drobno, dodajemy całe jajko surowe, pieprz i sól do smaku oraz odrobinę bułki tartej. Mieszymy wszystko, formujemy małe kotlety na kształt mielonych i obtaczamy w bulce tartej. Smażymy na złoto-brązowy kolor. Danie bardzo tanie i łatwe, wyśmienite z sosami zarówno na ciepło, jak i na zimno.