

Kotlety jajeczno-pieczarkowe na zimno



Foto: Babciagramolka

BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

5 jajek

4 łyżki pokrojonego koperku

sól

pieprz mielony

Bułka tarta klasyczna Prymat

2 łyżki masła

olej

pieczarki

4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować na twardo 4 jajka. Obrać i rozdrobnić widelcem bardzo drobno. Cebulkę i pieczarki pokroić w drobną kosteczkę i zarumienić na 2 łyżkach oleju. Przełożyć do masy jajecznej starając się pozostawić tłuszcz na patelni. Dodać koper, surowe jajko, 4 łyżki bułki tartej. Wyrobić dokładnie. Doprawić solą i pieprzem. Uformować 4-5 kotlecików. Obtoczyć w bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej i smażyć na nim na rumiano z obu stron kotlety (w ostatniej fazie smażenia dodać masło). Zdjąć z patelni i ostudzić. Podawać z dipami, majonezem, sosem tatarskim.