

## Krokiety z jaj



### MINKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| jaja                   | 4 szt.    |
| Koperek suszony Prymat |           |
| mleko                  | 1/2 szkl. |
| sezam                  | 1 łyżka   |
| bułka tarta pikantna   |           |
| sól, pieprz            |           |
| jajko                  | 1 szt.    |
| cebula                 | 1 szt.    |
| kajzerka               | 2 szt.    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno posiekać, zasklić na oleju. Ugotowane jajka zemleć z kajzerką wcześniej namoczoną i odcisniętą. Wymieszać z cebulą, jajkiem i koperkiem, przyprawić do smaku. Obtoczyć w bułce tartej z sezamem. Podawać z ziemniakami i szpinakiem.