

## Kotlety z jajek



### KLAUDIA007



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	9 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>bułka</b>	1 szt
<b>mleko 3,2%</b>	1/2 szkl
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>tłuszcz do smażenia</b>	
<b>drobno posiekana pietruszka</b>	1 łyżka
<b>sól, pieprz</b>	
<b>jajko</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo, cebule pokroić w kostkę i usmażyć na maśle. W mleku namoczyć bułkę i odcisnąć. Obrane jajka, bułkę, podsmażoną cebulę zmielić w maszynce, dodać surowe jajko, natkę pietruszki, sól, pieprz. dobrze wymieszać, formować kotleciki, obtoczyć w bułce tartej i smażyć z obu stron.