

Kotlety jajeczno mięsne



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4
łopatka wieprzowa	350 d
rzeżucha	1/2 szk
cebula	1
czosnek	2 ząbek
jajko	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżka
kasza manna	2 łyżka
woda	1/3 szk
sól	do smaku
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
mix chili	2 szczypta
DODATKOWO:	
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	do obtaczania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 4 jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać z łupin i pokroić siatką do sałatek.
- KROK 2 Mięso zmielić razem z cebulą i czosnkiem bezpośrednio do miski.

- KROK 3 Do mięsa dodać wszystkie przyprawy, dwa jajka, bułkę tartą i kaszę oraz wodę.
Na koniec wsypać pokrojone jajka.
- KROK 4 Wyrobić masę, podzielić ją na części (u mnie wyszło 7 sztuk) i uformować kule.
Włożyć je do bułki tartej, obtoczyć z każdej strony i uformować okrągłe kotleciki za pomocą noża lub tasaka.
- KROK 5 Kotlety smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor z obu stron.