

Kotlety z jajecznym wnętrzem



PAJECZNIK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	60 dag
jajko	1 sztuka
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
Bułka tarta klasyczna Prymat	
otręby	
sól	
jajko ugotowane na twardo	według uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W misce wymieszaj mięso mielone (ok. 60 dag), z podsmażoną na złoto cebulkę (1 duża), rozgniecionym czosnek (ok. 2 ząbków), jajko i przyprawy (pieprz i sól). Jeśli lubisz dodaj zioła wedle uznania. Jeśli masa wydaje się za rzadka dodaj bułkę tartą albo otręby.
2. W rondelku ugotuj jajka na twardo (do każdego kotleta potrzebujesz 1/2 jaja).
3. W dłoni uformuj placuszek z mięsnej masy. Do środka włóż połowę jajka. Zamknij dłoń, a zarazem i kotleta :) Otocz w bułce tartej i usmaż na oliwie.

SMACZNEGO