

kotlety z jaj



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	7
mleko	1 szklanka
zwykłe czerstwe bułki	3
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 dkg
margaryna	5 dkg
pieprz, sól	do smaku
natka pietruszki	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja umyć i 6 z nich ugotować na twardo. Namoczone wcześniej w mleku bułki odcisnąć. Ostudzone jajka obrać ze skorupki, drobno posiekać i połączyć z bułką. Dodać surowe jajo, zieleninę i przyprawy. Całość dokładnie wymieszać, formować kotlety i obtaczać w tartej bułce. Smażyć na margarynie na małym ogniu rumieniąc po obu stronach.