

Kotlety jajeczno-serowe



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	8 szt
sól	
olej	
żółty ser starty	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

6 jaj ugotować na twardo, wystudzić, obrac i pokroić w kostkę (ja to robie za pomocą specjalnej kratki). Dodac 2 surowe jaja, tarty ser, sól i pieprz ziołowy i tyle tartej bułki zeby masa miała konsystencje tej na kotlety mielone.. Wszystko dokładnie wymieszać. Smażyć na oleju z obu stron na złoty kolor. Jesli ktos chce to moze dodac zeszlona na oleju posiekana cebulę.