Jajka po szkocku

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Masa mięsna	
łopatka bez kości	600 g
cebula	1
jajko	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżka
Przyprawy	
sól	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
Czosnek suszony Prymat	
chili Prymat	
woda	1/4 szk
Do panierowania	
jajko	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	
mąka	
olej do smażenia	
Jajka	
jajko	6

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	6 jajek ugotować na twardo, wystudzić i obrać z łupinek. Mięso umyć, i zmielić w maszynce do mięsa na drobnym sitku. Do mięsa zetrzeć obraną i umytą cebulę na drobniutkich oczkach lu bardzo drobno pokroić. Dodać pozostałe składniki na masę mięsną i wymieszać. W razie konieczności doprawić. Masę podzielić na 6 równych części. Każdą z nich rozpłaszczać w dłoniach, na środek położyć jajko
KROK 2	i dokładnie je oblepić mięsem tak aby nie było widocznego jajka.
KROK 3	Przygotować bułkę tartą oraz jajka.
KROK 4	Każdą kulkę obtaczać w mące, potem w rozbełtanym jajku z odrobiną soli i
KROK 5	i panierować w bułce tartej (bułkę można przesiać przez sito aby nie było dużych drobinek bułki).
KROK 6	Tak przygotowane jajka kłaść po 3 do koszyka frytkownicy z rozgrzaną fryturą i delikatnie zanurzyć
KROK 7	Jajka smażyć około 8 - 9 minut.
KROK 8	Usmażone odsączyć na ręczniku papierowym i podawać z ulubionymi dodatkami.