

Kotlety oszczędne z jajek



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	2 szt
jajko	1 szt
szczypiorek posiekany	1 łyżka
koperek posiekany	1 łyżka
masło stopione	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
gałka muskatołowa starta	1/4 łyżeczki
śmietana gęsta	2 łyżki
jajko ugotowane na twardo	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki zemleć w maszynce z jajkami, dodać surowe jajko, śmietanę, koperek, szczypiorek i przyprawę.

Dokładnie wyrobić masę jajeczną, formując z niej kotlety, obtaczać w bułce i smażyć na maśle.