

Kotleciki jajeczne panierowane w pestkach dyni :)



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajka ugotowane na twardo	6 sztuk
cebula zielona	1 pęczek
papryka żółta	1 sztuka
ser żółty	100 gram
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta
jajko	1 sztuka
sól	1\3 łyżeczki
pestki dyni	1,5 szklanki
olej roślinny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka gotujemy na twardo i
- KROK 2 ścieramy na tarce na grubych oczkach .
- KROK 3 Do potartych jajek dodajemy pokrojona cebulkę zieloną , paprykę oraz wbijamy jedno jajko.
- KROK 4 Mieszmamy składniki a następnie dodajemy potarty żółty ser oraz przyprawy do smaku: sól, pieprz, ostrą paprykę.
- KROK 5 Z masy jajecznej formujemy kotleciki , które następnie panierujemy w pestkach dyni.
- KROK 6 Opanierowane umieszczamy na patelni z rozgrzanym olejem i smażymy z 2 stron - do zrumienienia . Smacznego :)

