Kotleciki z jaj



AGNIESZKA/PICOLA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	7 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
szczypiorek	1 pęczek
cebula biała	1 szt
olej	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ser żółty	2 (tarty, ostry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

6 jajek należy ugotować na twardo. Ugotowane jajka obrać i posiekać na małe kawałki, dodać sól, pieprz, posiekaną i przesmażoną cebulkę, całe surowe jajko, tarty ser i tyle tartej bułki by kotleciki można było łatwo uformować. Obtoczyć je w tartej bułce i smażyć z dwóch stron na rumiano. Podając na każdym kotleciku położyć mały krążek świeżego masła roztartego ze szczypiorkiem.