

Pikantne kotlety z indyka z jajkiem przepiórczym



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

mięso mielone indycze	400 gramów
cebula szalotka	2 sztuki
jajka przepiórcze	4 sztuki
jajka przepiórcze	10 sztuk
natka pietruszki	1 pęczek
musztarda	1.5 łyżki
pasta paprykowa	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
olej rzepakowy	20 mililitrów
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Jaja przepiórcze gotujemy na twardo w lekko osolonej wodzie (wtedy skorupka będzie łatwiej odchodziła) przez około 4 minuty, zalewamy zimną wodą i obieramy. Szalotki drobno kroimy, szklimy delikatnie na oleju i studzimy.

KROK 2. Do zmielonego mięsa dodajemy 4 surowe jajka przepiórcze, podsmażoną cebulkę, musztardę, pastę paprykową, drobno posiekaną natkę pietruszki, 3 łyżki bułki tartej i dobrze wyrabiamy masę*, którą doprawiamy solą oraz świeżo zmielonym pieprzem.

* Dobre wyrobienie masy mięsnej z dodatkiem musztardy i pasty sprawi, że kotlety będą bardzo soczyste.

KROK 3. W każdą porcję masy wkładamy ugotowane jajko przepiórcze, formujemy kotlety i obtaczamy je w bułce tartej lub ulubionej mące. Kotlety smażymy na złocisty kolor na dobrze rozgrzanym oleju, a następnie układamy je na ręczniku papierowym, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Życzę smacznego! :)