Kotlety jajeczne



EWA99

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaka:	8 szt
czerstwe kajzerki	2 szt.
mleko	1 szkl.
cebula	10 dag
olej	
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 dag
szczypiorek	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zaczynamy!
Na początku potrzebujemy 7 jaj ugotować na twardo, obrać je i posiekać. Kajzerki namoczyć w mleku i połączyć z jajkami. Szczypiorek drobno posiekać i cebulę i dodać do reszty. Do wszystkiego dodajemy surowe jajo. Wszystkie składniki wymieszać, przyprawić solą i pieprzem. Z przygotowanej masy uformować kotleciki, otoczyć je w tartej bułce i usmażyć na oleju.