

Kotlety z ostrego żółtego sera



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółty ostry ser	35 dag
jajko	2
masło	2 dag
kajzerka	1
sól, pieprz	
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser ścieramy na tarce o drobnych oczkach, dodajemy odcisniętą bułkę, żółta, masło i przyprawiamy do smaku. Wyrabiamy wszystko na gładką masę, dodajemy ubitą na sztywno pianę i delikatnie mieszamy. Kładziemy łyżką na deskę posypaną bułką tarta, formujemy małe kotleciki i smażymy następnie na rozgrzanym oleju. Podajemy z pieczywem, ziemniakami lub makaronem i warzywami lub sosem pomidorowym.