

Kotlety z jaj



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
mleko	0,5 szklanki
bułka czerstwa	1 szt
cebula	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	3-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę namoczyć w mleku, 5 jaj ugotować i przemielić przez maszynkę wraz z wyciśniętą bułką. Dodać posiekaną i podsmażoną cebulę, sól, pieprz, wbić surowe jajo i wymieszać. Uformować kotlety. Obtoczyć w tartej bułce i smażyć na tłuszczu.