

Sznycle z jaj



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaj ugotowanych na twardo	8
bułki	2
cebule	2
łyżeczka posiekanego selera	1
łyżki masła	4
jajko	1
papryka	1
olej	do smażenia
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Namoczyć bułeczki, wycisnąć w ściereczce. Drobno posiekaną cebulę i seler udusić na maśle. Jaja posiekać, dodać bułkę i smażone jarzynki, siekać na jednolitą masę, wymieszać z roztrzepanym jajem, przyprawić do smaku solą, pieprzem i papryką. Uformować 8 małych sznycelków z masy jajowej, obtoczyć w tartej bułce, smażyć na rozgrzanym maśle na złoty kolor z obu stron.