

Kotlety z jaj



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaj na twardo	7
mleko	1/8 l
masła	2 dag
cebuli	5 dag
bułki	6 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 dag
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Cebulę obrać, pokroić usmażyć na jasnożółty kolor. Bułkę i jaja przepuścić przez maszynkę, dodać surowe jajo, cebulę, sól, pieprz, utrzeć dokładnie. Formować w tartej bułce małe, dosyć grube kotleciki. Smażyć na tłuszczu z 2 stron.