

Szkockie jajka



ALEKSANDRA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	0,5 kilograma
jajko ugotowane na twardo	6
czosnek	2-3 ząbki
cebula biała	1
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mięsa dodajemy wyciśnięte ząbki czosnku, surowe jajko, majeranek, sól i pieprz. Dokładnie mieszamy.

Wystudzone i ugotowane na twardo jaja obieramy ze skorupki, na następnie oblepamy masą mięsną.

Są dwie techniki dalszego przygotowania

1. bardziej dietetyczna - wrzucamy kulki do osolonej i gotującej się wody. wyjmujemy po 10 minutach i odcedzamy na sicie.
2. smażymy obtoczone bułką tartą.