

www.SztukaKulinarna.pl

Kotleciki z jaj I

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szt	jajko	ugotowane na twardo
1	szt	cebula	
1	łyżki	tłuszczu do cebuli	
5	łyżki	bułki czerstwej	
1	szklanka	mleko	
		natka	
		pietruszki,sól,pieprz	
		bułka tarta do formowania,tłuszcz.	

Przepis Cebulę obrać, opłukać, drobno pokroić, usmażyć. Bułkę namoczyć w mleku z dodatkiem wody, wyjąć, odcisnąć, zemleć razem z jajkami, połączyć z surowym jajkiem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Z przygotowanej masy uformować w bułce tartej 4 owalne kotleciki. Następnie włożyć na gorący tłuszcz, podsmażyć z obu stron, potem dosmażyć na małym ogniu. Podawać z ziemniakami i surówkami. Składniki

4 jaja ugotowane na twardo,jajo surowe,cebula,łyżka tłuszczu do cebuli, bułka czerstwa,szklanka mleka,natka pietruszki,sól,pieprz i bułka tarta do formowania,tłuszcz.