

www.SztukaKulinarna.pl

Kotleciki z jaj II

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szt	jajko	ugotowane na twardo
1	szt	bułka czerstwa	
50	gram	szynki	
50	gram	żółtego twardego sera	
		natka	
		pietruszki,sól,pieprz	
		curry i bułka tarta do formowania,tłuszcz.	

Przepis Bułkę namoczyć w mleku z dodatkiem wody, odcisnąć, zemleć razem z jajami, połączyć z surowym jajkiem, pokrojoną w paseczki szynką, startym serem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Z przygotowanej masy uformować w tartej bułce 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, bułka czerstwa, 50 g szynki, 50 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, sól, pieprz, curry i bułka tarta do formowania, tłuszcz.