

www.SztukaKulinarna.pl

Kotleciki z jaj

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szt	jajko	gotowanych na twardo
5	dkg	bułki czerstwej	
		mleko	
5	dkg	szynki	
5	dkg	sera twardego	
5	dkg	orzechów włoskich	
		natka pietruszki,tłuszcz	
		bułka tarta,sól,pieprz do smaku.	

Przepis Orzechy sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć razem z jajami i szynką, połączyć z jajkiem surowym, orzechami, startym serem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Następnie z przygotowanej masy uformować w bułce tartej 4 owalne kotleciki,włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz, podsmażyć z obu stron, potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu. Składniki

4 jaj gotowanych na twardo,jajo surowe,5 dkg bułki czerstwej,mleko,5 dkg szynki,5 dkg sera twardego,5 dkg orzechów włoskich bez łupin ,natka pietruszki,tłuszcz,bułka tarta,sól,pieprz do smaku.