

Przepis na:

Kotlety jajeczne

SKŁADNIKI:

- 6 jajek rozmiar L
- bułka tarta
- szczypiorek
- koperek
- sól i pieprz
- papryka słodka mielona
- czerstwa bułka
- mleko
- olej

SPOSÓB WYKONANIA:

1. W misce namocz mlekiem pół czerstwej bułki, a następnie wyciśnij nadmiar mleka.
2. 5 jajek ugotuj, obierz i pokrój w drobną kostkę. Tak przygotowane jajka wrzuć do miski w której znajduje się bułka.
3. Posiekaj szczypiorek oraz koperek.
4. Dodaj surowe jajko, przyprawy, zieleninę, bułkę tartą (około 2 łyżki stołowe) i dokładnie wyrób masę.
5. Uformuj kotlety.
6. Smaż na rozgrzanym oleju, aż do uzyskania złotego koloru.

Kotlety jajeczne podawaj z ziemniakami i ulubioną sałatką.

Smacznego!

