

Kotlety z jajek

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

bardzo smaczne

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 4 PLN

Potrzebne składniki:

- jajka - 5 szt.
- mleko - 1 szkl.
- masło - 1 łyżka(i)
- sucha kajzerka - 1 szt.
- bułka tarta -
- sól, pieprz, - do smaku
- szczypiorek - 1

Przydatne akcesoria:

miska, patelnia

Etapy przyrządzania:

1. Ugotować jajka na twardo, obrać je i zemiać w maszynce razem z wcześniej namoczoną w mleku i odciśniętą bułką.
Łyżkę masła i drobno posiekany szczypiorek rozetrzeć w misce, dodać masę jajeczną, surowe jajko, sól, pieprz. wyrobić łyżką.
Formować z masy kotlety, obtaczać w tartej bułce i smażyć z obu stron na tłuszczu.

Jak podawać?

podawać z sosem koperkowym