

Kotleciki z jajek

Przepis dodany przez użytkownika ds



Proste i szybkie w wykonaniu.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Jajka ugotowane na twardo - 5 szt.
- Jajko surowe - 1 szt.
- Bułka tarta - 2 łyżka(i)
- Mąka zwykła - 1-2 łyżka(i)
- Sól i pieprz -
- Olej do smażenia - 1/2 szkl.

Przydatne akcesoria:

miska, łyżka, patelnia

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jajka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Dodajemy mąkę, bułkę tartą, wbijamy jajko, przyprawiamy solą i pieprzem. Wszystko razem mieszamy i formujemy średniej wielkości kotleciki (z podanej ilości wychodzi 5, 6 sztuk).
- 2.** Kotleciki obtaczamy lekko w bułce tartej i smażymy po kilka minut z obu stron.

Jak podawać?

Z pieczonymi ziemniakami i surówką z marchewki i ananasa.

Uwagi:

Surówka z marchwi:

2 duże marchewki zetrzeć na tarce, dodać pół puszki ananasa w kawałkach, wymieszać...i już:)