

Czosnkowe kotlety jajeczne



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **786** Ocena: **49310**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- kotleciki:
- jajka 5 sztuk (5 jaj na twardo + jedno surowe)
- czosnek 3 ząbki
- pieprz czarny mielony, sól
- masło 1 łyżka
- czerstwa bułka 1 sztuka (najlepiej kajzerka)
- mleko do namoczenia bułki 1 szklanka
- nać pietruszki 2 gałązki
- dodatkowo:
- bułka tarta do obtoczenia kotletów
- olej do smażenia
- tarty parmezan do posypania kotletów

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka (5 sztuk) gotujemy na twardo w wodzie z dodatkiem soli* (1 płaska łyżka). Po ugotowaniu zalewamy je zimną wodą, studzimy, następnie obieramy. Bułkę namaczamy w mleku przez 20 minut, odciskamy. Wystudzone jajka i odcisniętą bułkę mielimy w maszynce do mięsa. Do zmielonej masy jajecznej dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę, przyprawy, posiekaną nać pietruszki, łyżkę masła oraz surowe jajko. Całość mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji.

Z gotowej masy dłońmi formujemy kotlety.

Na jednego kotlecika przeznaczamy mniej więcej łyżkę masy jajecznej.



- 2 Uformowane kotlety obtaczamy w bułce tartej, smażymy na rozgrzanym tłuszczu. Po usmażeniu kotleciki jajeczne posypujemy tartym parmezanem. Podajemy samodzielnie z ulubionym sosem lub jako dodatek do drugiego dania.

* Sól powoduje, że ugotowane jajka ładnie odchodzą od skorupki.

Uwaga: Z podanych proporcji wyszło 6 kotlecików.



- 3 Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: