

Kotleciki jajeczne



Lekkie, puszyste, łagodne i na dodatek smaczne. Bardzo je lubimy, zwłaszcza z prawdziwych, wiejskich jaj (z podziękowaniem dla mojej teściowej) i ze świeżutkim, własnoręcznie wyhodowanym szczypiorkiem. Z podanych proporcji wychodzi 6-7 kotletów.

Składniki:

- 6 jaj ugotowanych na twardo
- 2 całe jaja surowe
- 3 czubate łyżki bułki tartej (+ trochę bułki tartej do panierowania)
- 1 duża cebula
- sól
- pieprz
- mały szczypior z dymki
- smalec lub olej do smażenia

Wykonanie:

1. Cebulę siekamy na drobiutko i podsmażamy na tłuszczu na złoto. Szczypior siekamy na drobno.
2. Jaja rozgniatamy widelcem lub siekamy za pomocą robota kuchennego na drobno, wrzucamy do miski. Dodajemy dwa surowe jaja i mieszamy łyżką. Dodajemy szczypior, bułkę tartą oraz cebulę i mieszamy razem. Doprawiamy do smaku, dodając trochę soli i więcej pieprzu.

3. Z masy formujemy kotleciki, obtaczamy w bułce tartej, smażymy na niedużym ogniu, z obu stron na złoto. Podajemy z ziemniakami lub ziemniaczanym puree i zieloną sałatą lub pomidorami.
