

Kotlety jajeczne

data aktualizacji: 2022.06.03 autor: Redakcja



Składniki:

- 4 pieczarki
- 8 jajek
- 1/2 cebuli
- 4 łyżki bułki tartej + do panierowania
- 50 g sera żółtego
- szczypiorek, koperek lub natka pietruszki
- sól
- pieprz
- masło do smażenia
- słodka papryka

Przygotowanie:

6 jajek ugotuj na twardo. Cebulę obierz i pokrój w małą kostkę albo zetrzyj na tarce. Pieczarki oczyść, obierz i drobniutko posiekaj. Ser zetrzyj na tarce. Pieczarki i cebulę przesmaż na maśle.

Natkę (albo szczypiorek lub koperek) posiekaj.

Ugotowane jajka rozgnieć widelcem albo drobno pokrój nożem. Dodaj do nich cebulę, pieczarki, ser oraz zieleninę. Dopraw do smaku solą, papryką i pieprzem. Dodaj 4 łyżki bułki tartej. Do masy wbij 2 surowe jajka, całość wymieszaj.

Z farszu formuj kotlety jajeczne. Kotlety panieruj w bułce tartej.

Na patelni rozgrzej masło i ułóż na nim jajeczne kotlety. Smaż na złocisty kolor po obu stronach.

Kotlety jajeczne z pieczarkami podawaj np. z ryżem i surówką.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38460-kotlety-jajeczne>