

Kotlety z jajek

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

tanie i dobre danie z jajek

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- jajka ugotowane na twardo - 4 szt.
- jajko surowe - 1 szt.
- ziemniaki ugotowane w mundurkach - 2 szt.
- posiekany koperek - 1 łyżka(i)
- śmietana - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz -
- bułka tarta - 3 łyżka(i)
- masło - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ugotowane na twardo jajka drobno posiekać.,połączyć z obranymi i przepuszczonymi przez praskę ziemniakami.Dodać śmietanę,koperek,sól,pieprz i surowe jajko.Dokładnie wyrobić masę.Formować małe koitleciki,obtaczać w bułce tartej i smażyć na złoty kolor na stopionym maśle.

Jak podawać?

podawać z sałatką z ogórków lub pomidorów