Kotlety jajeczne

Przepis dodany przez użytkownika anlolek

Smakowite kotleciki polecam nie tylko jaroszom. Bogate w białko jajka i żółty ser sprawiają, że posiłek z powodzeniem zastąpi danie mięsne.

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: łatwe
Koszt: 3 PLN
Kaloryczność: 550 kCal

Potrzebne składniki:
- jajka - 7
- czerstwa kajzerka - 1
- mleko - 1/2 szkl.
- twardy żółty ser - 2 łyżka(i)
- miękkie masło - 1 łyżka(i)
- kwaśna śmietana - 2 łyżka(i)
- posiekane ulubione zioła (np.szczypiorek, koperek) - 2 łyżka(i)
- sól -
- pieprz -
- gałka muszkatałowa (najlepiej świeżo starta) -
- olej do smażenia -
- tarta bułka do panierowania - 5-6 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:
-miseczka
-drewniana pałka do roztarcia masy jajecznej
-patelnia

Etapy przyrządzania:

1. Odłóż jedno jajko. Pozostałe 6 jajek ugotuj na twardo w wodzie z dodatkiem soli (około 10 minut). Jajka wystudź, polewając zimną wodą, obierz, posiekaj. Kajzerkę pokrój w kostkę, zalej letnim mlekiem. Odstaw na 10 minut. Rozmoczoną bułkę lekko odciśnij.

2. Bułkę przełóż do miseczki. Dodaj śmietanę i masło. Składniki rozetrzyj drewnianą pałką na gładką masę. Dodaj posiekane jajko oraz zioła. Wymieszaj ze startym serem. Wbij surowe jajko. Masę jajeczną starannie wyrób. Przypraw do smaku solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową.

3. Wilgotnymi dłońmi nabieraj małe porcje masy. Formuj owalne kotleciki, lekko je spłaszczaj i obtaczaj w tartej bułce. Na patelni rozgrzej olej, smaż kotleciki na złoty kolor z obu stron. Smacznego!

Jak podawać?
Podawaj np.z ziemniakami, surówką z kapusty pekińskiej i sosem ziołowym.

Uwagi:
Gdy masa jest zbyt rzadka, dodaj więcej żółtego sera.
Gdy zwilżysz dłonie, masa nie będzie się do nich kleić.