

Kotlety jajeczne

Składniki:

- 8 jajek ugotowanych na twardo
- 100 g żółtego sera
- 4 łyżki bułki tartej
- 1 starta cebula
- sól, pieprz, papryka czerwona ostra
- 1 jajko
- bułka tarta do obtoczenia kotletów



Wykonanie:

8 jajek ugotuj na twardo i obierz ze skorupki, pokrój na drobną kostkę (ewentualnie zetrzyj na tarce na grubych oczkach).

Do masy dodaj 1 jajko, startą cebulę i dopraw przyprawami.

Dodaj ser żółty i 4 łyżki bułki tartej.

Formuj kotlety i obtaczaj w bułce tartej i smaż na złoty kolor.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy
<http://kuchniamagdy.pl>

