

jaja po szkocku

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

pyszne jajeczka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mielone mięso wieprzowo-wołowego - 0,5 kg
- jaja na twardo - 8 szt.
- jaja surowe - 2 szt.
- mąka -
- bułka tarta -
- olej do smażenia -
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso przyprawić solą i pieprzem, wyrobić i podzielić na 8 części. Obrane jaja oblepić mięsem, obsypać mąką, obtoczyć w roztrzepanych jajach i w bułce tartej. Smażyć w głębokim oleju 6-10 minut.
Gorące jaja (całe lub przekrojone na pół) podawać z pieczywem, musztardą lub keczapem.

