



Kotlety jajeczne

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ugotowane jajka obrać i drobno posiekać. Do rozdrobnionych jajek dodać drobno posiekaną pietruszkę, otręby i roztrzepane jajko. Wszystko dokładnie wymieszać i doprawić przyprawami. Wymieszaną masę odstawić na ok. 5 minut.

Krok 2

Z powstałej masy uformować cztery kotleciki i obtaczać w sezamie. Smażyć na małym ogniu po około 5 minut z każdej strony. Usmażone odsączyć na ręczniku papierowym.

składniki

4 jajka ugotowane na twardo

2 surowe jajka

2 łyżki posiekanej pietruszki

3 łyżki sezamu

3 łyżki otrąb owsianych

sól, pieprz, słodka papryka

3 łyżki oliwy z oliwek