
Klopsiki z jajek

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3297 razy.

6 jajek
4 ziemniaki
mała cebula
pół łyżeczki sproszkowanej kozieradki lub przyprawy curry
1,5 łyżki masła lub margaryny
3 łyżki tartej bułki
natka pietruszki
olej do smażenia
sól

4 jajka ugotować na twardo. Ziemniaki ugotowane w mundurkach, obrać i rozetrzeć na purée. Cebulę drobno posiekać i zrumienić na maśle, dodając kozieradkę albo curry. Jajka posiekać drobno, zmieszać z ziemniakami i cebulą, posolić, dodać posiekaną natkę pietruszki, wbić surowe jajko. Masę dokładnie wymieszać, uformować niewielkie klopsiki i obtoczyć je w tartej bułce, potem w roztrzepanym jajku i jeszcze raz w tartej bułce. Smażyć na rozgrzanym oleju. Podawać z gotowanymi ziemniakami i warzywami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD