

---

# Sznycle z jaj

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5790 razy.

8 jaj na twardo,

2 bułki,

2 cebule,

łyżeczka posiekanego selera,

4 łyżki masła,

surowe jajo,

papryka,

sól, pieprz

zielenina,

tarta bułka,

margaryna do smażenia

Namoczyć bułeczki, wycisnąć w ściereczce. Drobno posiekaną cebulę i seler udusić na maśle. Jaja posiekać, dodać bułkę i smażone jarzynki, siekać na jednolitą masę, wymieszać z roztrzepanym jajem, zielenina, przyprawić do smaku solą, pieprzem i papryką. Uformować 8 małych sznycelków z masy jajowej, obtoczyć w tartej bułce, smażyć na rozgrzanym maśle na złoty kolor z obu stron.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

---

Fajny ;d  
Nadesłał(a):