



przepisy.pl

## Kotleciki z jajek a la carbonara



 45 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- wędzona szynka - 300 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 200 gramów
- jajka ugotowane na twardo - 4 sztuki
- surowe jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 400 gramów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- olej - 5 łyżek
- posiekana natka pietruszki - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Szynkę pokrój w kostkę. Ugotuj jajka i zetrzyj je na tarce wraz z podgotowanymi ziemniakami. Następnie połącz starte jajka i ziemniaki z szynką.
2. Dodaj surowe jajka, łyżkę tartej bułki oraz szczyptę gałki muskatołowej i soli. Masę delikatnie wymieszaj.
3. Uformuj 8 kotlecików, obtocz w pozostałej ilości bułki tartej i podsmaż na rozgrzanym tłuszczu (na złocisty kolor). Następnie przełóż je w ciepłe miejsce.
4. Przygotuj Fix Spaghetti Carbonara Knorr zgodnie z podstawowym przepisem, ale bez dodatku szynki.
5. Do kotlecików dodaj gotowy Fix Knorr oraz posiekaną natkę (możesz udekorować danie również plasterkami podsmażonych pieczarek). Podawaj je np. z ziemniakami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)