



przepisy.pl

Kotleciki z jajka i ziemniaków



Składniki:

- jajka ugotowane na twardo - 5 sztuk
- zwykłe jajko - 1 sztuka
- młode ziemniaki - podżgane - 4 sztuki
- śmietana 18% - 2 łyżki
- szczypiorek - 3 łyżeczki
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

 15 minut  4 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Do miski wykładamy ziemniaki i łączymy z pokrojonymi jajkami - ja używam do tego specjalnego sitka, jest po prostu szybciej i wygodniej. Dodajemy śmietanę i łączymy - jeżeli będzie za mało można jeszcze dorzucić jedną łyżkę.
2. Przyprawiamy do smaku: solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Na koniec dodajemy szczypiorek i 1 surowe jajko, uprzednio umyte.
3. Formujemy kotleciki, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na oleju. Podajemy z mizerią lub wedle gustu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl