





przepisy.pl

Złociste jajka z pieczarkowym sosem



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- jajka - 5 sztuk
- mięso mielone z indyka - 200 gramów
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 0.5 opakowań
- Ulubione smaki Sos pieczarkowy z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 1 pęczek
- szalotka - 2 sztuki
- śmietana - 100 mililitrów
- bułka tarta - 100 gramów
- olej do smażenia - 500 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Jajka (4 szt.) ugotuj na miękko i natychmiast wystudź. Po tym czasie obierz je uważając, aby nie uszkodzić białka.
2. Mięso przełóż do miski dodaj pozostałe surowe jajko, posiekaną natkę, pieprz, przyprawę Knorr i łyżkę bułki tartej, sól i wyrób na jednolitą masę.
3. Mięsną masę podziel na 4 części, każdą rozplaszcz na folii spożywczej na cienki „arkusz”. Obrane jajka zawiń w mięsną masę i uformuj. Następnie dokładnie obtocz jajka w tartej bułce.
4. W rondelku rozgrzej 2 łyżki oleju i zeszklij pokrojone drobno szalotki. Wlej śmietanę oraz 150 ml wody. Dodaj zawartość opakowania Knorr i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj 3 minuty.
5. W niedużym garnku rozgrzej olej i smaż jajka na złoty kolor, obracając je co chwilę. Po usmażeniu wyjmij jajka na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Gotowe złociste jajka podawaj z pieczarkowym sosem, udekoruj listkami świeżych ziół.

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