

Kotlety jajeczne

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 3-4

Czas gotowania: 25 minut

Użyte akcesoria :

- tarcza

- koszyczek

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego zamontować koszyczek, włożyć do niego 6 jajek. Zalać jajka wodą. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować jajka na twardo. Program automatyczny - gotowanie na parze, czas 10 minut.
2. Zdjąć pokrywę, miarką wyjąć koszyczek. Jajka wystudzić, następnie obrać ze skorupki. Naczynie miksujące opłukać, osuszyć, ponownie zamontować.
3. W naczyniu miksującym zamontować trzpień, założyć tarczę do ścierania na wiórki. Zamknąć pokrywę z popychaczem. Zetrzeć 6 ugotowanych na twardo jajek. Czas 25 sekund prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę. Wyjąć tarczę i trzpień. Do misy z jajkami wbić 1 surowe jajko, wsypać 3 łyżki bułki tartej, pół łyżeczki soli oraz pół łyżeczki czarnego mielonego pieprzu. Przy pomocy silikonowej łopatki wymieszać masę.
5. Na patelni rozgrzać olej. Dłonią nabierać niewielką porcję masy jajecznej, formować kotleciki. Obtoczyć je w bułce tartej. Smażyć na złoty kolor z obu stron.