Kotlety z jajek i groszku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 8
Czas gotowania: 30 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- koszyczek

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego nr 1 wlać 1,5 litra wody, wsypać 15 g soli (1 czubata łyżka). Zagotować - Temperatura -100˚C, Czas 10 minut.

Krok 2 - Włożyć koszyczek ze 100 g groszku mrożonego. Zamknąć pokrywkę, otworzyć zaślepkę. Temperatura- 100˚C, czas 2 minuty.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocami miarki wyjąć koszyczek z groszkiem, przelać go zimną wodą.

Krok 4 - Bułkę kajzerkę podzielić na mniejsze kawałki, włożyć do miseczki, zalać 200 g wody i odstawić na 15 minut. Po tym czasie odcisnąć wodę z bułki.

Krok 5 - Do naczynia miksującego nr 2 włożyć nóż, namoczoną i odciśnięta bułkę kajzerkę, dodać 100 g sera feta. Zamknąć pokrywkę, zamknąć zaślepkę. Czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, do dzbanka włożyć 7 jajek ugotowanych na twardo, przekrojonych na 4 części, dodać przygotowany groszek, wbić 1 jajko, dodać 1 łyżeczkę drobnej soli, pół łyżeczki pieprzu mielonego, pół łyżeczki papryki słodkiej wędzonej, 0,5 łyżeczki czosnku granulowanego oraz 0,5 pęczka posiekanego koperku.

Zamknąć pokrywkę, zamknąć zaślepkę. Czas 15 sekund, prędkość 5.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, spróbować. Doprawić według smaku. Z masy uformować 8 owalnych kotlecików, obtoczyć je w bułce tartej i smażyć na średnio gorącym oleju z każdej strony na złoty kolor. Podawać z surówkami, sosami, posypane posiekanym szczypiorkiem.

Wskazówki :

Uwaga! Jeśli masa jajeczna będzie zbyt rzadka, dodać 1 łyżkę bułki tartej, wymieszać.