Kotleciki nadziewane jajkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- mięso mielone z łopatki - 40-50 dag
- jajko - 1 szt.
- bułka kajzerka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- masło - 1 łyżeczka
- gałka muszkatołowa mielona - 1/2 łyżeczka
- przyprawa do mięsa mielonego - 1 łyżeczka
- czosnek - 2 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- jajka ugotowane na twardo - 3 szt.
- musztarda - 1 łyżka
- bułka tarta - 1/2 szklanka
- olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Kotleciki mielone są bardzo popularne i smaczne. Nadziewane gotowanymi jajkami mają efektowny wygląd.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć. Drobno pokrojoną cebulę podsmażyć na maśle. Do mielonego mięsa dodać 1 surowe jajko, odciśniętą bułkę, cebulę, zmiażdżony czosnek, przyprawy.

KROK 2: Wszystko razem dokładnie wymieszać. Z masy mięsnej formować placuszki.

KROK 3: Ugotowane jajka obrać, przeciąć wzdłuż na połówki.Na placuszki z mięsa ułożyć po pół jajka. Połówki jajek oprószyć solą i pieprzem, posmarować musztardą, zawinąć w mięso i dokładnie zlepić.

KROK 4: Kotleciki obtoczyć w bułce tartej. Zrumienić na rozgrzanym oleju.

KROK 5: Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.

KROK 6: Kotleciki podawać z ziemniakami i surówką.