Kotlety z jaj (jajeczne)

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- jaja ekologiczne - 10 szt.
- czerstwa bułka - 1 szt.
- sól morska - do smaku
- czarny pieprz świeżo mielony - do smaku
- bułka tarta do panierowania - trochę
- posiekany szczypiorek - 1 łyżka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- posiekany koperek - 1 łyżka
- cebula (duża) - 1 szt.
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: 8 jaj ugorować na twardo, wystudzić, obrać ze skorupek i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę obrać pokroić w drobną kostkę, zeszklić ze szczyptą soli. Czerstwą bułkę namoczyć w wodzie (można w mleku).
Do startych jaj dodać 2 świeże, odciśniętą z wody bułkę, posiekaną natkę pietruszki, koperek i szczypiorek oraz zeszkloną cebulę. Całość doprawić solą i pieprzem (wedle uznania można dodawać wszelkie zioła i przyprawy), wymieszać. Z masy formować kotlety, panierować je w bułce tartej i smażyć na złoty kolor z obu stron na rozgrzanym oleju.
Podawać na ciepło.