



Sposób przygotowania

Cebulę poddusić z czosnkiem, przestudzić i dodać do mielonego mięsa. Następnie dodać musztardę dijon, sól i pieprz. Wymieszać wszystkie składniki. Ugotowane na miękko jajka zawinąć w mięso. Następnie obtoczyć w mące, jajku, a potem w bułce. Smażyć w głębokim tłuszczu przez 6 minut. Podawać z musztardą francuską.

Jaja po szkocku



30 minut



4 porcje



Składniki

- 4 jajka ugotowane na miękko
- 800 mielonego mięsa wieprzowo-wołowego
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 3 łyżki musztardy dijon
- 4 łyżki musztardy francuskiej
- 2 jajka świeże
- 100 g mąki
- 300 g bułki tartej
- 1,5 l oleju do smażenia
- sól
- pieprz