

Škotska jaja



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

500 g mljevene svinjetine
1 veća šnita starog kruha
100 ml mlijeka
100 g crvenog luka
2 režnja češnjaka
2-3 grančice svježeg peršina
6 jaja
Sol, papar
100 g oštrog brašna
150 g krušnih mrvica
200 ml ulja za pečenje
100 g salate potočarke
Umak:

60 g majoneze
60 g milerama
Šareni papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Kruh namočite u mlijeko. Luk sitno nasjeckajte i popržite na tavi da uvene. Luk dodajte u ocijedeni kruh, dodajte sitno sjeckani peršin, protisnuti češnjak, meso, sol, papar, promiješajte i na kraju dodajte 1 jaje, dobro promiješajte.

4 jaja kuhajte 4-5 minuta, ohladite i ogulite. Pripremite brašno, krušne mrvice, razmutite jaje.

Zagrijte ulje u dubljoj tavi. Smjesu mesa podijelite na 4 dijela. Uzmite četvrtinu, na dlanu oblikujte pljeskavicu, u sredinu stavite jaje, zatvorite mesom kao vrećicu i rukama oblikujte kuglu. Pazite da je jaje obloženo sa svih strana.

Uvaljajte u brašno, jaje pa krušne mrvice, pecite jedno po jedno, okrećite velikom žlicom da se jednolično ispeče i ne izgubi oblik.

Odložite na kuhinjski ubrus da upije višak masnoće. Za umak, razmutite mileram i majonezu, malo posolite.

Jaja poslužite uz potočarku, začinite po želji svježe mljevenim paprom i umak od majoneze.