


# 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 ocijeđeni 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 svježim mljevenim paprom i umak od majoneze.