



Elkészítés: 45 perc

Ez egy szuper tojás!!!! Melegen krémes a közepe, ropogós a panír, zamatos a darálthús!

Egy kellemes nyári friss saláta mellé tökéletes vacsora vagy ebéd.

Skót tojás



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:



25 dkg sertés + 25 dkg marha darálthús
6 db „S” méretű tojás
1 fej vöröshagyma
3 gerezd fokhagyma
5 dl olaj

2 evőkanál liszt
2 evőkanál zsemlemorzsza
1 normál méretű tojás
1 evőkanál mustár
1 evőkanál worcester szósz

1 mokkáskanál piros paprika
1 mokkáskanál só
½ mokkáskanál őrölt fekete bors
½ mokkáskanál őrölt szerecsendió
½ mokkáskanál cheien bors

Elkészítés:



A 6 db tojást max. 4 percig főzzük, lehűtjük, megpucoljuk.

A hagymát konyhai aprítóval pürésítjük, a fokhagymát összezzuk. A darált húst alaposan összekeverjük a hagymával, fokhagymával, és a fűszerekkel.



A húsmasszát hat egyenlő részre osztjuk. Az első adagot egy frissen tartó fóliára darabra tesszük, és elsimogatjuk. A közepére helyezzük a tojást.



A fólia segítségével szépen beborítjuk a húspéppel.



Majd kerek gombóccá formázzuk.



Mikor minden húsgolyó elkészült, szokott módon, lisztbe, felvert tojásba, zsemlemorzsába forgatjuk.



Forró olajban kisütjük.