

Skotská vejce v mletém mase

Kategorie: [Maso](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 4

- Natvrdo vařená vejce 4 ks
- Vejce na obalení 1 ks
- Hladká mouka na obalení 150 g
- Mleté maso vepřové 500 g
- Sůl a pepř 1 g
- Strouhanka 250 ml
- Olej 300 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Skotsko

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce oloupeme a obalíme v hladké mouce. Syrové vejce rozšleháme se lžící vody.

Mleté maso promícháme se solí a pepřem, rozdělíme na čtyři díly. Vejce obalíme postupně v mletém mase a ve strouhance.

Ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje osmažíme obalená vejce do zlatohněda, asi 5-7 minut.

Skotská vejce můžeme podávat teplá se štouchanými bramborami nebo studená se zeleninovým

salátem.