

İngiliz Scotch Egg

Toplam 30 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~258 kcal

Açılış 4/10

İngiliz scotch egg, haşlanmış yumurtayı k1yma ve galeta ile kaplayarak d1ğevrek, içi yumuşak bir at1t1rmal1k yapar.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 300 gr Dana k1yma
- 1 su bardađ1 Galeta unu
- 0.8 çay kaşığı 1Tuz
- 1.5 su bardađ1 S1yađ

Yapılış

1. Yumurtaları 6 dakika haşlayıp soyun.
2. Yumurtaları k1yma ile kaplayıp galeta ununa bulayın.
3. Kızgı yağda toplam 6 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Yumurtaları tam kat iletirmediğinizde soğutmak içte daha iyi sonuç verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Servis tabağın kenarında imon dilimi ve maydanoz dalları yerleştirerek renk ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta