



Яйца по-шотландски - отличная закуска и для праздника, и для пикника, и на завтрак. Это блюдо можно употреблять и в горячем, и в холодном виде.

В оригинальном рецепте яйца по-шотландски делают из фарша, приготовленного из сосисок или колбасы, и используют куриные яйца. В этом рецепте - куриный фарш и перепелиные яйца. обжаривание во фритюре можно заменить приготовлением в духовке. Обязательно попробуйте!

Ингредиенты:

- куриное филе (или фарш) - 400 г
- перепелиные яйца - 10-12 шт.
- куриное яйцо - 1 шт.
- репчатый лук - 1 шт.
- растительное масло
- панировочные сухари
- соль, перец
- мука
- зелень - по желанию

Приготовление:

Отварить перепелиные яйца, сильно не переваривать! Кастрюльку с яйцами подставить под струю холодной воды на пару минут, чтобы яйца легче чистились. Очистить яйца от скорлупы.



Куриное филе пропустить через мясорубку, добавить измельченный лук,



зелень (по желанию), соль, перец.



Если фарш слишком рассыпчатый - можно добавить яйцо.



Из фарша сделать небольшие котлетки, в каждую фарш положить яйцо.



Обжарить на сковороде с растительным маслом до золотистой корочки.



Подавать горячими.