

Škotska jaja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5kuvanih jaja
- 400 gkrompira
- 3-4 listazelene salate
- 2 kriškehlea
- 1 dlmleka
- 400 gmlevenog mesa

Ostali sastojci:

- po potrebimast
- 1/2 kašicicesoli

Priprema

Krompir skuvati u slanoj vodi. Kuvana jaja oljuštiti. Izdrobiti hleb pa ga izmrviti i potopiti mlekom. U mleveno meso umesati natopljeni hleb, posoliti pa umesiti. Masu od mesa podeliti na 5 dela pa time omotati jaja i cvrsto ih pritisnuti. Pržiti ih na vreloj masti dok ne dobiju zlatnožutu boju.

Krompir iseci na komade i sloziti na tanjir.Posoliti ga.Na malo masti proprziti kratko isecenu zelenu salatu pa je staviti preko krompira.Ovako pripremljen krompir poslužiti uz isprzena jaja sa mesom.

Savet