

## Pieczone jajka przepiórcze



## Składniki

500 g - mięso mielone z indyka  
16 szt. - jajka przepiórcze  
1 szt. - jajko kurze  
30 g - len mielony  
1 szt. - kolendra świeża  
1 szczypta - sól, pieprz  
1 szt. - dymka  
1 łyżka - oliwa

## Opis wykonania

Jajka po szkocku nauczyłam się przygotowywać w Edynburgu, jednak moja wersja jest odchudzona, bo zamiast smażona w głębokim tłuszczu - pieczona.

Jajka przepiórcze ugotować i obrać. Mięso przełożyć do miski, dodać podsmażoną na łyżce oliwy cebulkę dymkę (wraz z zieloną częścią). Doprawić solą i pieprzem, posiekaną kolendrę, jajko kurze i wymieszać. Dodać len mielony (może być też bułka tarta), aby masa nabrała sytości i dała się formować. Tworzyć kulki obtaczając przepiórcze jajka masą mięsną. Uformowane kulki kłaść w naczyniu żaroodpornym i zapiekać 30 min w piekarniku nagrzanym do 190-200 stopni pod przykryciem. Podawać z pieczonymi warzywami lub ulubioną lekką sałatką.