

Pieczone jajka przepiórcze po szkocju



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.