

Puha tojásfasírt serpenyőben

A tojásfasírt egy gyorsan elkészíthető, egyszerű fogás, amely tojásból és fűszerekből készül. A tojásos masszából formázott gombócokat serpenyőben sütjük aranybarnára, így kívül enyhén pirult, belül pedig puha marad. Tökéletes választás önmagában, salátával vagy köret mellé.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 20 perc

Adag: 3

Főétel

HOZZÁVALÓK

6 tojás
1 vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
fél póréhagyma
3 szelet csirkemellsonka
4-5 ek zsemlemorzsa
só
bors
pirospaprika
fokhagymapor
petrezselyem
1 tk mustár
olaj

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.07.26

ELKÉSZÍTÉS

1.

A vöröshagymát apróra vágjuk és kevés olajon megpirítjuk, majd mehet rá a kockára vágott sonka is.



2.

5 tojásból rántottát készítünk, fűszerezük.



3.

A tojáshoz hozzáadjuk a maradék 1 tojást, a mustárt, a póréhagymát, a fokhagymát és még szükség szerint fűszerezzük. Végül mehet bele annyi zsemlemorzsa amennyitől formázható lesz a massa.



4.

Ebből gombócokat formázunk és olajon, közepes hőmérsékleten mindkét oldalukat aranybarnára pirítjuk.



5.

Burgonyapürével és csemegeuborkával tálaltam.

