



## Яйца по-шотландски

### Ингредиенты

1 персона

Фарш свиной.....	200 гр
Яйцо куриное.....	2 шт
Соус вустерширский.....	5 гр
Кукурузный крахмал.....	2 гр
Горчица.....	4 гр
Мускатный орех.....	2 гр
Тимьян свежий.....	4 гр
Растительное масло.....	20 гр
Молоко.....	100 гр
Мука пшеничная.....	15 гр
Панировочные сухари Панко.....	50 гр
Соль, перец.....	по вкусу

### Этапы приготовления

1. Яйцо залить водой в сотейнике, довести до кипения, после чего снять с огня и оставить в горячей воде на 6 минут. Затем переложить в миску с ледяной водой, оставить еще на пять минут, после чего очистить от скорлупы.

2. Фарш смешать с горчицей, крахмалом, мускатным орехом и измельченными тимьяном.
3. Сделать из фарша лепешку и завернуть в фарш яйцо. Выложить на блюдо и отправить в холодильник на полчаса.
4. Оставшееся яйцо взбить с молоком в небольшой миске, в отдельную емкость насыпать муку и сухари, перемешать.
5. В большой сковороде (либо сотейнике) разогреть масло до 180 градусов. По очереди окунуть котлетки в яичную смесь, а затем обвалять в сухарях, после чего поджарить в масле в течение 7 минут до золотистой корочки. Подавать с вустерширским соусом.