Kotleciki rybne

data aktualizacji: 2020.07.25 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 40 dag ryby w kostce, 1 czerstwa bułeczka, 1 jajko, 1 mała cebula, 1 łyżka szczypiorku, 1 łyżka natki pietruszki, 1 łyżka soku z cytryny, sól, pieprz, bułka tarta do obtoczenia, olej do smażenia.

Przygotowanie: Rozmrożoną rybę drobno posiekać. Bułeczkę namoczyć w wodzie, potem odcisnąć i dodać do ryby. Cebulę drobno posiekać i razem ze szczypiorkiem, jajkiem, natką pietruszki i sokiem z cytryny dodać do ryby. Wymieszać. Na koniec dodać przyprawy i wymieszać. Z masy uformować kotleciki. Obtoczyć w bułce tartej i usmażyć na rumiano z obu stron na oleju.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/36241-kotleciki-rybne