

Kotleciki z łososia i brokułów



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: 126 Ocena: 4892

5-6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- 35 deko łososia
- pół brokuła
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 2-3 łyżki bułki tartej + trochę do obtaczania
- 1 surowe jajko
- sól, pieprz do smaku
- sok z połowy cytryny
- garść koperku
- masło klarowane

Sposób przygotowania:

- 1 Brokuła gotujemy na parze do miękkości. W tym czasie pozbawiamy łososia skórki i ewentualnych ości, mielimy. Ugotowanego i ostudzonego brokuła również mielimy razem z jajkami ugotowanymi na twardo.
- 2 Do masy dodajemy sok z cytryny, jajko, bułkę tartą, doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy koperek i starannie mieszamy całość. Formujemy nieduże kotleciki i obtaczamy je w bułce tartej. Smażymy na klarowanym maśle.

Twoje notatki do przepisu: