

Kotlety rybne z pietruszką

Autor: **KORAL**Przepisów: **849** Ocena: **17477**

5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- świeży dorsz 1/2 kilograma
- 1 podeschnięta kromka ciemnego chleba + mleko do maczania
- 1 cebula
- 1 duży ząbek czosnku
- sól i pieprz, gorczyca biała cała
- 1 pęczek natki pietruszki
- bułka tarta
- Olej rzepakowy (do smażenia)

Sposób przygotowania:

- 1 Kromkę chleba zalej mlekiem, jak zmięknie odciśnij.

Filety umyj, osusz, następnie krótko posiekaj w robocie.

Do zmielonej ryby dodaj czosnek, ćwiartki cebuli, 1 płaską łyżeczkę gorczycy, jajko, odciśnięty chleb, natkę pietruszki. Wyrób wszystko na jednolitą masę.

Dopraw solą i pieprzem.

Z masy formuj niezbyt duże kotlety, każdy obtocz w tartej bułce i smaż na oleju kilka minut z każdej strony.

Twoje notatki do przepisu: