

□ Kuleczki rybne w occie □



Autor: **gragabln**
Przepisów: 14 Ocena: 436

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- □KULECZKI□
- Mrożone filety rybne - 1 kg
- Cebula - 1 szt
- Czosnek - 3 zębki
- Jajko - 1 szt.
- Tarta bulka
- sol, pieprz
- sucha bulka - 1 szt.
- Kasza manna - 1/4 szkl.
- □ZALEWA□
- Woda - 1L
- Ocet - 1/2 szkl.
- Cebula - 3 szt.
- Marchew - 1 szt.
- Cukier - 3 łyżki
- Ziele angielskie - 5 kuleczek
- Lisc laurowy - 4 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Bulke namoczyć w wodzie- odcisnąć .
Rybe zmielić razem z odcisniętą bułką, pokrojona w kostkę cebula i czosnkiem. Do masy dodać jajko , kasze manne , doprawić solą, pieprzem, jeżeli masa będzie za luźna można dosypać tartą bułkę. Wszystko razem dobrze wymieszać. Formować kulki wielkości orzecha włoskiego i obtaczać w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju do brązowego koloru. Na papierowym ręczniku odsaczyć z nadmiaru tłuszczu.
- 2 Zrobić zalewę. Wodę zagotować, dodać cukier, ziele i liść laurowy. Dodać cebulę pokrojona w piórka oraz marchewkę w cienkich plasterkach. Do wcześniej przygotowanych słoików wrzucić kulki , zalać gorącą zalewą , zakręcić, (ja odwracam wieczkiem na dół) Po wystudzeniu schować w chłodne miejsce (np. lodówka) :) Można również kulki ułożyć w garnku , zalać i schłodzone schować do lodówki . Ja robię z podwójnej porcji a czasem nawet z potrójnej dlatego wkładam w słoiczki:) Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: