

Mielone kotlety rybne

Autor: **Mateusz15**Przepisów: **55** Ocena: **2665**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- filet z ryby bez ości, 500g
- cebula, 1 szt.
- Bułka tarta, 3 łyżki
- jajko, 1 szt.
- sól, pieprz, bazylija, oregano, majeranek, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę posiekać i podsmażyć na tłuszczu. Rybę zemeleć dodać do niej cebulę, bułkę tartą, jajko i przyprawy. Wyrobić na masę. Uformować kotlety i gotować na parze w piekarniku parowym/parowarze/garnku do gotowania na parze przez 30 minut. Podawać z surówką lub warzywami i ryżem albo ziemniakami.
- 2 Przepis pochodzi z książki "Miodowy tydzień z Thermomixem" wydanej przez Vorwerk. Przepis po moich modyfikacjach.

Twoje notatki do przepisu: