

Rybne pulpety z karmelizowaną cebulą



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **965** Ocena: **18288**



3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 200 g wędzonego dorsza
- 200 g ugotowanych ziemniaków
- starta skórka z 1/2 cytryny
- łyżka natki pietruszki
- sól
- pieprz
- mąka
- 2 jajka
- bułka tarta
- olej do głębokiego smażenia
- szczypta chili
- 2 duże czerwone cebule
- oliwa
- 1 łyżka brązowego cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczonego ze skóry i ości dorsza rozdrobniłem, ugotowane ziemniaki przepuściłem przez praskę, wymieszałem razem ze skórką cytryny, posiekana natką, solą, szczyptą chili i pieprzem do smaku. Z masy uformowałem kulki wielkości orzecha włoskiego, panierowałem kolejno w mące, rozmąconych jajkach i bułce tartej. Smażyłem na złoto na oleju, osaczyłem na papierowych ręcznikach.
Czerwone cebule pokroiłem w cienki piórka. Na patelni rozgrzałem łyżkę oliwy, wrzuciłem cebulę, mieszając od czasu do czasu podsmażyłem ją, aż całkowicie zmiękła i zaczęła brązowieć. Posypałem ją cukrem, skropiłem balsamico, zwiększyłem ogień, smażyłem ok. 10 minut, mieszając aby się nie przypaliła.



Twoje notatki do przepisu: