

kotleciki rybne

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

Polecam gorąco dla tych co się boją ości :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- dowolne filety rybne - 3 szt.
- ziemniaki - 4 szt.
- bułka tarta -
- jajko - szt.
- sol -
- pieprz -
- przyprawa do ryb -
- olej -

Etapy przyrządzania:

1. Filety rybne rozmrozić i ugotować na wolnym ogniu, rozgnieść. Ugotować również ziemniaki i rozgnieść je kiedy są ciepłe, dodać rybę, jajko, bułkę tartą i przyprawy. Wymieszać całość i formować kotlety. Obtoczyć w bułce tartej, smażyć krótko na lekko złoty kolor na oleju.

