

# Kotlety ze śledzi

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

## **pyszne wegetariańskie danie**

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 12 PLN

### **Potrzebne składniki:**

- świeże śledzie - 1 kg
- tarta bułka - 20 dag
- jajka - 2 szt.
- cebule - 2 szt.
- śmietana - 2 łyżka(i)
- olej - 1/2 szkl.
- sól -

### **Etapy przyrządzania:**

- 1.** Śledzie wypłukać, usunąć ości i zemeć w maszynce. Cebulę posiekać, podsmażyć na tłuszczu, nie rumieniąc. W miseczce wymieszać zmielone śledzie, cebulę, łyżkę tartej bułki, śmietanę, wbić jajka i posolić. Jeszcze raz wymieszać. Formować małe kotleciki i obtaczać w tartej bułce. Smażyć na rumiano na rozgrzanym oleju. Podawać z ziemniakami i surówką.

### **Jak podawać?**

z ziemniakami i surówką