Kotleciki rybne z koperkiem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- filety rybne - 1/2 kg
- bułka czerstwa - 1 szt.
- mleko - 1/2 szklanka
- jajko - 1 szt.
- cebula szalotka - 3 szt.
- masło - 1 łyżka
- olej - 4 łyżka
- bułka tarta - 3 łyżka
- koper siekany - 1-2 łyżka
- sól, pieprz - do smaku
- olej do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bułkę pokroić na kawałki, zamoczyć w mleku, odcisnąć. Cebulę pokroić kawałki. Lekko rozmrożone filety z ryb, odciśniętą bułką i cebulą przemielić w maszynce do mięsa. Do masy dodać jajko, koper, sol i pieprz, dokładnie wymieszać. Z masy mięsnej formować owalne, spłaszczone kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć z obu stron, na rozgrzanym oleju. Na usmażone gorące kotleciki na każdy położyć małą kosteczkę surowego masła.