Kotleciki z łososia

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 60 dag
- filet z łososia - 50 dag
- mąka - 1 łyżka
- jajko - 1 szt.
- natka pietruszki - 1/2 pęk
- sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie. Rybę natrzeć oliwą i szczyptą soli i pieprzu, dać do durszlaka i umieścić na garnku z gotującymi się ziemniakami. Gotować, aż będą gotowe. Odcedzić ziemniaki, rozgnieść, ostudzić. Z ryby zdjąć skórę. Kiedy ziemniaki wystygną dodać rozdrobniony łosoś, łyżkę mąki, jajko, przyprawy i posiekaną natkę. Wszystko dobrze wymieszać. Z masy formować kotleciki o grubości 2 cm, oprószając przy okazji mąką. Smażyć z obu stron po 3-4 min, aż będą złociste i chrupiące.