Placki z dorsza po tajsku

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- filet z dorsza lub innej białej ryby, bez skóry - 400 g
- mąka kukurydziana - 1/4 szklanka
- jajko - 1 szt.
- sos rybny - 1 łyżka
- czerwona pasta chilli - 3 łyżka
- posiekana kolendra - 3 łyżka
- cebula dymka - 2 szt.
- olej do smażenia - 1 trochę
- sos chilli słodki do podania - 1 trochę

Dodatkowe info:

Jeśli lubimy ostre jedzenie, możemy dodać do masy przed smażeniem posiekane, świeże papryczki chilli.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety kroimy w dużą kostkę, wkładamy do malaksera, mielimy na gładko.
Dymkę siekamy, jajko roztrzepujemy w osobnej misce. Do zmielonej ryby dodajemy pozostałe składniki: mąkę, sos rybny, posiekaną dymkę, pastę chilli, jajko. Dokładnie mieszamy.

KROK 2: Łyżką formujemy małe kotleciki, smażymy na rozgrzanym oleju kilka minut, odwracając w trakcie smażenia. Osączamy z oleju na papierowym ręczniku, podajemy z sosem.

Smacznego.