




## Rybne klopsiki w occie (klopsiki z płotek)

 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 6 porcji

### Składniki:

rybki płotki - 1 kg  
cebule - 2 szt.  
kajzerka - 1 szt.  
mleko do namoczenia bułki - -  
trochę  
bułka tarta - 3 łyżka  
jajko - 1 szt.  
majeranek - 1/2 łyżeczka  
przyprawa do ryb - 1 łyżeczka  
sól i pieprz - - do smaku  
bułka tarta do panierowania - -  
trochę

olej do smażenia - - trochę  
Zalewa: -  
woda - 5 szklanka  
ocet - 1 szklanka  
cukier - 6 łyżka  
sól - 1 łyżka  
liście laurowe - 3 szt.  
ziele angielskie - - kilka  
gorczyca - 1/2 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rybki płuczemy w wodzie kilka razy. Dokładnie oczyszczamy z wnętrzości i z ości. Następnie oczyszczoną z ości i wymytą rybę oraz obraną cebulę mielimy maszynką do mięsa. Masę rybną przekładamy do miski, dodajemy namoczoną w mleku i odcisniętą z nadmiaru płynu kajzerkę oraz jajko i przyprawę. Całość dokładnie mieszamy do połączenia składników.

Z gotowej masy formujemy klopsy wielkości orzecha włoskiego i obtaczamy je w bułce tartej, a następnie smażymy ze wszystkich stron na rumiano.

Po usmażeniu klopsy wyjmujemy z patelni, kładziemy na ręczniku papierowym w celu odsączenia z nadmiaru tłuszczu.

Zalewa:

Składniki na zalewę wkładamy do garnka i doprowadzamy do zagotowania.

Klopsy układamy w słoikach i zalewamy lekko przestudzoną zalewą. Zakręcamy i wstawiamy w chłodne miejsce lub do lodówki. Po dwóch, trzech dniach klopsy są gotowe do spożycia.