Rybne kotleciki ze szczypiorkiem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- filety z mintaja - 40-50 dag
- bułka kajzerka - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- cebula średnia - 1 szt.
- mleko - 1/2 szklanka
- szczypiorek usiekany - 2 łyżka
- masło - 1 łyżka
- bułka tarta - 1 szklanka
- sól - - do smaku
- pieprz - - do smaku
- olej do smażenia - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drobno posiekaną cebulę zeszklić na rozgrzanym maśle, ostudzić.

KROK 2: Bułkę zamoczyć w mleku, odcisnąć i razem z odmrożonymi i odciśniętymi z wody filetami przemielić w maszynce. Do miski włożyć przemieloną rybę z bułką, dodać jajko, cebulę, szczypiorek, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

KROK 3: Z masy mięsnej formować kotleciki, obtaczać w bułce tartej i smażyć na oleju z obu stron na złoty kolor.

KROK 4: Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.

Kotleciki podawać z ziemniakami i surówką.