

grillowane pulpety rybne

MIROSŁAWA4



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z dowolnej ryby	1/2 kg.
cebula dymka	2 szt.
koperek	po 1/2 pęczka
jajko	
sok z cytryny	2 łyżki
bułka tarta pikantna	9 łyżek
sól i pieprz	
olej	
bazylia	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ryby umyć i ugotować ok.10min.wyjąć osuszyć na papierowym ręczniku,dymkę i zioła umyć i posiekać,rybę pognieść widelcem włożyć do miski dodać jajko,ziola,dymkę,sok z cytryny i połowę tartej bułki następnie wyrobić na jednolitą masę i formować pulpeciki obtaczać je w pozostałej bułce tartej i grillować na brzegach posmarowanego olejem rusztu przez 5min.co jakiś czas obrócić.