

## grillowane pulpety rybne

### MIROSŁAWA4



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

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