

## Klopsy rybno-ziemniaczane



### SŁODKOSŁODKA83



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**15 szt.**

<b>filet z dorsza</b>	1 kg
<b>ziemniaki ugotowane</b>	500 g
<b>mąka ziemniaczna</b>	3 łyżki
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>jajko</b>	2 szt.
<b>koperek świeży</b>	0.5 pęczka
<b>sól</b>	4 szczypty
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	2 szczypty
<b>Przyprawa do ryb To Naturalne</b>	3 łyżeczki

**Dodatkowo:**

<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1 szklanka
<b>olej</b>	1.5 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Klopsy rybno-ziemniaczane**

- KROK 1 Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie jak do obiadu. Zimne przecisnąć przez praskę.  
Rybę zmielić w maszynce do mielenia mięsa.  
Cebulę obrać i zeszklić na niedużej ilości oleju, pod koniec smażenia dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i smażyć dosłownie 2 min.  
Ziemniaki, rybę, cebulę, jajka, koperek i mąkę ziemniaczaną wymieszać dokładnie ręką. W razie konieczności dosypać mąki ziemniaczanej, wszystko zależy od odmiany ziemniaków i od tego czy ryba jest świeża czy mrożona.
- KROK 2 Doprawić do smaku solą i pieprzem oraz ulubioną przyprawą do ryb.  
Formować w rękach zgrabne dość spore klopsy, następnie obtoczyć w bułce tartej.
- KROK 3 Smażyć na średnim ogniu, na złoty kolor z obu stron, smażyć pod przykryciem.  
Podawać z ulubionymi dodatkami.