

## Kotlety rybne



### MAR3STA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filety rybne</b>	4 szt
<b>jajka</b>	2 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>bułka czerstwa</b>	1 szt
<b>masło</b>	5 dag
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę ugotować i odcedzić. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na maśle. Rybę i bułkę namoczoną wcześniej w mleku i odcisniętą należy rozgnieść widelcem lub zmielić, dodać cebulę, jajka i przyprawić do smaku. Wyrobić masę i uformować kotlety, następnie panierować je w bułce tartej. Smażyć na rumiano z obu stron.