

Kotlety rybne ze szczypiorkiem



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dorsz	3 płyty
dymka ze szczypiorkiem	2 sztuki
sól	
pieprz	
jajko	1 sztuka
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Dorsz jeśli jest mrożony trzeba go dobrze rozmrozić i osączyć z wody. Powinien być suchy.
mielimy go w maszynce lub w rozdrabniaczu. Dodajemy do ryby drobno posiekaną dymkę i szczypiorek.
Wbijamy jajko, doprawiamy solą, pieprzem i przyprawą. Do masy dodajemy 3 łyżki bułki tartej. Jeśli masa nie jest rzadka można dodać mniej bułki, lub jeśli jest rzadka dodać tej bułki więcej.
Z masy rybnej formujemy kotlety.
- KROK 2** Każdy obtaczamy w bułce tartej i smażymy na złotą z każdej strony.
- KROK 3** gotowe kotlety zdejmujemy z patelni na papierowy ręcznik, aby osączyć je z tłuszczu