

Kulki rybne



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

świeża ryba	1 kg
sól	1 łyżka
pieprz	1/2 łyżeczki
masło	6 łyżek
mąka	6 łyżek
gęsta śmietana	4 łyżki
olej do smażenia	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usunąć ości, obrać ze skóry. Rybę zmielić, przyprawić solą i pieprzem. Masło utrzeć, dodać mąkę, ubijając dokładnie wymieszać z rybą, wlać śmietanę, starannie wymieszać. Formować kulki wielkości orzecha włoskiego. Olej rozgrzać na patelni, smażyć do zrumienienia ze wszystkich stron. Podawać na gorąco z majonezem.