

pulpety rybne



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułka	1
mleko	3/4 szklanki
masło	2 dag
jajko	2
sól i pieprz do smaku	
natka pietruszki	
ryba	75 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z ryby zmielić w maszynce razem z namoczoną w mleku i odciśniętą bułką. Do masy dodać jajka, natkę pietruszki, sól i pieprz do smaku. dokładnie wymieszać. Z masy formować niewielkie kuleczki wkładać go gotującego się wywaru i gotować na małym ogniu ok. 20 min.