

kotlety rybne zapiekane w pomidorach



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Filety z leszcza	1 kg
bułka tarta pikantna	6 łyżeczek
jajko	2 sztuki
koper świeży	
cebula czerwona	2 sztuki
pomidory z puszki całe	2 puszki
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- filety zmielić, dodać 4 łyżki bułki tartej, jajka, połowę posiekanego koperku,
- 1 pokrojoną drobno cebulę ,podsmżyć i dodać do masy,
- masę przyprawić i wymieszać,
- formować kotleciki, obtaczać w pozostałej bułce tartej i smażyć na złoty kolor,
- w naczyniu żaroodpornym ułożyć kotleciki i pomidory, zalać pozostałym w puszcze sokiem pomidorowym,
- cebulę pokroić w piórka, posypać kotlety,
- posypać pozostałym koperkiem,
- zapiekać w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni celcjusza przez 15 min