Pikantne pulpety rybne

LILLA MY

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet rybny	1/2 kg
jajko	1 szt
olej do smażenia	
cebula	2 szt.
czosnek ząbki	2
kolendra mielona	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
pomidory bez skóry	2 szt.
mąka	1/4 szkl.
skórka cytrynowa (opcjonalnie)	1/4 łyżeczki
Imbir mielony Prymat	1/4 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z białej ryby (np. dorsza, halibuta, lub morszczuka) zemleć w maszynce, bądź rozdrobnić w blenderze. Dodać jajko, wyrabiać, odstawić.
Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju, wrzucić ostrą paprykę/ chilli, drobno pokrojoną cebulę, przepuszczony przez praskę czosnek, skórkę z cytryny, imbir, kolendrę i sól. Mieszając smażyć na małym ogniu ok. 10 min.
1/3 przesmażonych przypraw dodać do ryby. Resztę odłożyć do miseczki.
Uformować niewielkie pulpety, obtoczyć w mące.
Wlać jeszcze trochę oleju na patelnię, rozgrzać, ostrożnie wkładać pulpety, smażyć na średnim ogniu. Obracać, by pulpety się zezłociły.
Dodać pomidory, przesmażone przyprawy, lekko wymieszać. Dusić pod przykryciem ok. 25 min., od czasu do czasu mieszając.
Podawać z ugotowanym na sypko ryżem.
Smacznego!