

Kotlety z ryby po wiejsku



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryba	1,5 kg
cebula	1
mąka	5 dkg
masło	15 dkg
śmietana	15 ml
jaja	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę ugotować, wyjąć wszelkie ości. Cebulkę podsmażyć na maśle z odrobiną mąki. Rybę z tą masą dobrze utrzeć, dodając śmietanę i 2 jaja. Formować kotlety i wrzucać na gotującą się wodę. Następnie podsmażyć na masełku.