Zrazy zwijane z ryby



MARIUSZ18

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryba	1,5 kg
sól i pieprz	
cebula biała	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę oczyścić z ości, drobno pokroić, przyprawić, włożyć upieczoną cebulę i przepuścić przez maszynkę. Następnie masę rozgnieść na 1 cm i zwinąć jak zrazy. Smażyć na masełku. Z tłuszczu który zostanie zrobić sos.