

Kotlety rybne z sosem koperkowym



GOTUJ Z MISIEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety rybne	1/2 kg
jajko	1 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
natka pietruszki	1/2 pęczka
sól do smaku	
olej do smażenia	
koper świeży	1 pęczek
jogurt naturalny	1 opakowanie
jajko	1 szt.
mąka	2 łyżeczki
sól do smaku	
pieprz	do smaku
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę przepuścić przez maszynkę z drobnym sitkiem, dodać 1 jajko, posiekaną natkę pietruszki, przyprawy i wymieszać. Bułkę tartą dodawać stopniowo, aż uzyskamy masę, z której da się uformować kotlety. Kotlety obtoczyć w tartej bułce i usmażyć na oleju lub upiec (około 40 minut w temperaturze 180 stopni).

Sos koperkowy: posiekać drobno koperek, wymieszać wszystkie składniki w rondelku, zagotować i doprawić do smaku