kotleciki rybne z surimi

MADZIK19

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z mintaja	4 sztuk
paluszki surimi	9 sztuk
suszona natki pietruszki Prymat	
otręby pszenne	2 łyzki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę i paluszki surimi zmielić dodać przyprawy wg uznania ja dodaje przyprawę do ryb oraz curry dodajemy 2 łyżki stołowe zmielonych otrębów oraz suszoną pietruszkę można dodać świeżą nać. Wszystko mieszamy i formujemy kotleciki. Smażymy na oliwie. można jeść same lub z warzywami.