

Kulki Bobo czyli rybne co nieco



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filety (z ryb morskich)	25 dkg
sok z 1/2 cytryny	
białko	1 sztuka
margaryna lub masło	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
drobno posiekane orzeszki arachidowe	10 dkg
tłuszcz do smażenia	
bazylia świeża	1 garść
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety umyć, osuszyć, pokroić w kostkę i skropić sokiem z cytryny, odstawić na 15 minut. Tuńczyka odsączyć z zalewy. Filety i tuńczyka przepuścić przez maszynkę lub zmiksować. Margarynę utrzeć na krem. Masę rybną wymieszać z białkiem, zieleniną, margaryną i bułką tartą. Doprawić do smaku. Natłuszczonymi rękami formować niewielkie kulki (podanych składników powinno ich wyjść ok. 25 sztuk). Obtoczyć je w orzeszkach. Smażyć na złoty kolor, najlepiej w głębokim tłuszczu. Wyjąć na metalowy cedzak i odsączyć z nadmiaru tłuszczu.