

Krokiety z dorsza



SMAKOSZ6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	2 sztuki
jajko	2 sztuki
żółty ser starty	3 łyżki
mąka pszenna	3/4 szklanki
mleko	1/2 szklanki
olej	1/2 szklanki
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku
filet z dorsza	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać ziemniaki, zetrzeć. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Rybę gotować ok. 5 minut we wrzątku, odsączyć, rozdrobnić. Ziemniaki, cebulę i jajka starannie wymieszać z rybą. Dodać ser, mąkę i tyle mleka, aby z masy można było formować w miarę ściśle krokiety. Przyprawić masę do smaku solą i pieprzem- pikantnie. Formować krokiety i smażyć na złoty kolor ze wszystkich stron. Smacznego!