

Rybne pulpety z karmelizowaną cebulą



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dorsz	200 g (wędzony)
ziemniaki ugotowane	200 g
skórka z cytryny	1/2 szt
natka pietruszki	
mąka	
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej do smażenia	
chili Prymat	1 szczypta
cebula czerwona	2 duże
oliwa	
cukier brązowy	1 łyżka
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczonego ze skóry i ości dorsza rozdrobniłem, ugotowane ziemniaki przepuściłem przez praskę, wymieszałem razem ze skórą cytryny, posiekana natką, solą, szczyptą chili i pieprzem do smaku. Z masy uformowałem kulki wielkości orzecha włoskiego, panierowałem kolejno w mące, rozmąconych jajkach i bułce tartej. Smażyłem na złoto na oleju, osaczyłem na papierowych ręcznikach. Czerwone cebule pokroiłem w cienki piórka. Na patelni rozgrzałem łyżkę oliwy, wrzuciłem cebulę, mieszając od czasu do czasu podsmażyłem ją, aż całkowicie zmiękła i zaczęła brązowieć. Posypałem ją cukrem, skropiłem balsamico, zwiększyłem ogień, smażyłem ok. 10 minut, mieszając aby się nie przypaliła.

