

Delikatne mielone kotlety z ryby



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułka	1
filet rybny	350 gram
słonina	100 gram
cebula	2
pietruszką	pęczek
jajko	1
sól	1 łyżeczka
pieprz	
Gałka muskatołowa cała Prymat	
masło	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bułkę namoczyć w zimnej wodzie, po 5 minutach odcisnąć. Rybę pokroić w pasy. Słoninę pokroić w kostkę, obrać cebulę na ćwiartki, pietruszkę opłukać. Wszystkie składniki oraz rybę zemiać w maszynce do mięsa, przy czym odcisnąć bułkę na samym końcu. Masę wymieszać z jajkiem i solą, doprawić do smaku pieprzem i niewielką ilością gałki muskatołowej. Uformować 4 kotlety. Na patelni wylać tłuszcz, rozgrzać kotlety smażyć najpierw z jednej, potem z drugiej strony na złoty kolor.