

Klopsy rybne



SZARRIKKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z dowolnej ryby	0,5 kg
jajko	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szklanki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z ryby rozmroź i pokrój bardzo drobno, dodaj do niego sól, pieprz i miksuj przez chwilę mikserem. Z mielonej ryby uformuj niewielkie klopsy. Zanurz je w roztrzepanym jajku ze szczyptą soli i bułce tartej. Klopsy smaż na rozgrzanym oleju, dopóki panierka nie stanie się złoto-brązowa.

Smacznego!