

## Kotleciki rybne



**ILKA\_86**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                               |            |
|-----------------------------------------------|------------|
| <b>filet z dowolnej ryby</b>                  | 1/2 kg     |
| <b>jajko</b>                                  | 1 szt.     |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>           | 4 łyżki    |
| <b>mąka ziemniaczana</b>                      | 1 łyżeczka |
| <b>cebula</b>                                 | 1 szt.     |
| <b>czosnek</b>                                | 2 ząbki    |
| <b>cytryna</b>                                | do smaku   |
| <b>Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat</b> | do smaku   |
| <b>sól do smaku</b>                           |            |
| <b>pieprz do smaku</b>                        |            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety zmielić, skropić sokiem z cytryny, wymieszać i wstawić przynajmniej na godzinę do lodówki. Cebulkę drobno pokroić w kosteczkę i zarumienić na patelni, przełożyć do wyjętych z lodówki fileatów, dodać bułkę tartą, przeciśnięty przez praskę czosnek, mąkę ziemniaczaną, jajko, przyprawy. Wszystko dokładnie wyrobić. Formować kotlety, obtaczać w mące i smażyć na rozgrzanym oleju.