
Krokiety z dorsza

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1057 razy.

Kuchnia brazylijska

1/2 kg ugotowanego, rozdrobnionego dorsza

2 ugotowane ziemniaki, grubo posiekane 1 łyżka oleju jadalnego

3 jaja roztrzepane

1 szklanka mleka

1/4 łyżeczki pieprzu

1 łyżeczka soli

1/4 szklanki posiekanej cebuli

2 łyżki utartego selera

1 szklanka maki

olej do głębokiego smażenie

sos pomidorowy lub ketchup

1. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki oprócz sosu pomidorowego.
 2. Na mocno rozgrzany olej kłaść łyżką masę rybną, smażyć na złoty kolor z obu stron przez 3-4 min.
 3. Osączyć z oleju.
 - 4: Podawać z gorącym sosem pomidorowym lub ketchupem o temperaturze pokojowej i frytkami.
- Proporcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD