
Klopsiki rybne nadziewane grzybami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1229 razy.

1 kg ryby
20 dag świeżych grzybów (maślaki, koź larze, surojadki, kurki)
2 jajka
pół szklanki tartej bułki
natka pietruszki
pół łyżeczki mielonego pieprzu
sól

Ryby ugotować (jeśli nie były to filety, oczyścić z ości) i zemleć w maszynce. Grzyby oczyścić, umyć, obgotować i również zemleć. Do mielonej ryby dodać tartą bułkę jajka posiekaną natkę, pieprz i sól. Masę wyrobić i uformować placuszki. Na każdym położyć łyżeczkę zmielonych grzybów przyprawionych solą i pieprzem i kształtować kule. Ugotować je w osolonej wodzie. Podawać na gorąco z ziemniakami purée, polewając gorącym olejem lub topionym masłem. Można je także jeść na zimno, przybrane majonezem lub kwaśną śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD