
Klopsiki rybne pieczone

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1206 razy.

75 dag ryby morskiej
3/4 szklanki tartej bułki
2 cebule
1-2 jajka
2 łyżki margaryny
pęczek natki pietruszki
sól
pieprz
cukier

Ryby oczyścić , odciąć łby i płetwy, umyć , wybrać ości, sfiletować , drobno posiekać razem z cebulą. Utrzeć w misce razem z łyżką margaryny i jajkami, po czym wymieszać z tartą bułką i posiekaną natką pietruszki. Doprawić solą, pieprzem i szczyptą cukru. Zwilżonymi wodą rękoma formować niewielkie klopsiki i trochę je rozplaszczyc , powierzchnię posmarować margaryną lub olejem. Układać na wysmarowanej tłuszczem blasze i piec w piekarniku ok. 30 min. Podawać zaraz po upieczeniu z sałatką z gotowanych warzyw i ostrym sosem, np. kaparowym.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD