
Klopsiki z wędzonej ryby

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1161 razy.

25 dag wędzonej ryby
25 dag ugotowanych ziemniaków
jajko
cebula
kilka łyżek tartej bułki
pieprz
sól
olej do smażenia

Ryby obrać ze skórki, usunąć kręgosłupy i ości, drobno posiekać . Ziemniaki utłuc lub przepuścić przez maszynkę, wymieszać z rybą, surowym jajkiem, dodać przesmażoną w oleju posiekaną cebulę, sól i pieprz. Masę dobrze wyrobić i uformować z niej niewielkie klopsiki. Obtoczyć je w tartej bułce i smażyć w rozgrzanym oleju. Podawać z "czarcim" sosem (zob. następny przepis).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD