
Roladki mazurskie z ryb

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2100 razy.

100 dag sandacza (lub innej ryby),

5 dag bułki,

mleko,

1 jajko,

10 dag cebuli,

4 dag smalcu,

6 dag masła,

2 dag tartej bułki,

sól, pieprz,

natka pietruszki

Z sandacza zdjąć skórę, wyjąć ości, zemleć . Dodać namoczoną w mleku i odcisniętą bułkę, przesmażoną na smalcu, drobno pokrojoną cebulę, sól, pieprz, jajko. Masę dobrze wyrobić . Formować na desce posypanej bułką tartą prostokąty z masy rybnej grubości 1 cm, ułożyć na środku masło obtoczone w posiekanej natce pietruszki, zwinąć rolady, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na rumiano.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>