
Kotlety ze śledzi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2214 razy.

1 kg świeżych śledzi,

20 dag tartej bułki,

2 jajka,

2 cebule,

2 łyżki śmietany,

1/2 szklanki oleju,

sól.

Śledzie oczyścić , dokładnie wypłukać , usunąć ości. Ryby zmielić w maszynce. Cebulę umyć , drobno posiekać , podsmażyć na tłuszczu, nie rumieniąc. W miseczce wymieszać zmielone śledzie, cebulę, 1 łyżkę tartej bułki, śmietanę, wbić jajka i posolić . Jeszcze raz dobrze wymieszać i formować małe kotleciki. Obtaczać je w tartej bułce i smażyć na rumiano, na mocno rozgrzanym oleju. Podawać z ziemniakami ugotowanymi na sypko i surówką sezonową.