
Krokiety z dorsza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2014 razy.

50 dag gotowanego lub pieczonego dorsza,

2 ziemniaki,

1 szklanka mąki,

3 jajka,

1 szklanka mleka,

1 łyżka oleju,

2 cebule,

2 łyżki startego selera,

1 łyżeczka soli,

1/4 łyżeczki pieprzu,

olej do smażenia.

Ziemniaki obrać , umyć , ugotować , odcedzić , ostudzić i

pokroić w grubą kostkę. Z mąki, jajek, mleka i 1 łyżki oleju sporządzić ciasto. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić i dodać do ciasta wraz z selerem, ziemniakami, solą i pieprzem. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać .

Dodać podzielonego na małe kawałki dorsza i jeszcze raz wymieszać . Do mocno rozgrzanego oleju wkładać łyżką masę rybną i smażyć 5 min na złoty kolor. Krokiety osączyć z oleju i podawać polane keczupem, z frytkami i surówką sezonową.