
Kotleciki z ryby

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3402 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

600 g filetów z białej ryby,

150 g wedzonego boczku,

1 mała cebula,

1 łyżka masła,

2 kromki czerstwej bulki bez skórki,

150 ml mleka,

2 jaja,

1/2 paczka koperku,

sol, pieprz,

tarta bulka do obtaczania,

3 łyżki masła do smażenia.

1. Filety opłukac, osaczyc. Boczek umyc, pokroic na kawalki. Bulke namoczyc w mleku, odcisnac. Jaja ubic trzepaczka.

2. Cebule obrac, opłukac, pokroic na plasterki, podsmażyc na 1 łyżce masła. Nie rumienic.

3. Koperek opłukac pod bieżącą wodą, drobno pokroic.

4. Filety, boczek, cebule i odcisnięta bulka zemlec w maszynce. Dodac ubite jaja, koperek, sol i pieprz. Mase dokładnie wymieszac, przykryc, wstawic do

lodowki na 30 min.

5. Z ochłodzonej masy uformowac okragle kotleciki, obtaczac w tartej bulce.

Smazyc na masle na srednim ogniu na złoty kolor.

6. Podawac gorace z kartoflami puree i sosem smietankowym przygotowanym w następujący sposób: jasna zasmażka zrobiona z 1 łyżki maki i 1 łyżki masła rozprowadzic kilkoma łyżkami wywaru z ryby lub wody. Wlac 250 ml gęstej smietany, ubijac trzepaczka 2-3 min. Doprawic sola, białym pieprzem i raz zagotowac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 27 "Ryby i owoce morza", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)