

---

# Krokiety rybne

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2312 razy.

30 dag filetów z dorsza

3 łyżki bitej śmietany

1 łyżka posiekanej natki

4 gałązki majranku

2 ząbki czosnku

2 jaja

8 kromek chleba tostowego

sól, świeżo zmielony pieprz

bułka tarta

oliwa z oliwek

2 cytryny

Filety rybne pokroić na małe kawałki i zmiksować ze śmietaną. Mus rybny przełożyć do miski. Dodać do miski posiekane zioła, rozgnieciony czosnek, rozbełtane jaja i pokruszony chleb tostowy. Wymieszać, przyprawić do smaku solą, pieprzem. Uformować ok. 50 małych kuleczek. Krokiety obtoczyć w bułce tartej, a następnie smażyć na oliwie na średnim ogniu. Gotowe krokiety pokroić sokiem z cytryny. Podawać z cytryną pokrojoną w ósemki.