

Kotlety ze śledzi

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne wegetariańskie danie

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- świeże śledzie - 1 kg
- tarta bułka - 20 dag
- jajka - 2 szt.
- cebule - 2 szt.
- śmietana - 2 łyżka(i)
- olej - 1/2 szkl.
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Śledzie wypłukać, usunąć ości i zemieć w maszynce. Cebulę posiekać, podsmażyć na tłuszczu, nie rumieniąc. W miseczce wymieszać zmielone śledzie, cebulę, łyżkę tartej bułki, śmietanę, wbić jajka i posolić. Jeszcze raz wymieszać. Formować małe kotleciki i obtaczać w tartej bułce. Smażyć na rumiano na rozgrzanym oleju. Podawać z ziemniakami i surówką.

Jak podawać?

z ziemniakami i surówką