

Klopsiki z dorsza

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Smacznego :)

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- filety z dorsza - 50 dag
- mała bułka - 1/2 szt.
- mleko - 1/2 szkl.
- marchewka - 1 szt.
- jajko - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- ugotowany zielony groszek (może być z puszki) - 3 łyżka(i)
- natka pietruszki -
- sól -
- pieprz -
- olej -
- bułka tarta -

Etapy przyrządzania:

1. Bułkę namoczyć w mleku, kiedy będzie miękka, odcisnąć.
2. Rybę umyć, osuszyć papierową serwetką, zemleć razem z odcisniętą bułką.
3. Cebulę obrać, posiekać w drobną kostkę, podsmażyć na oleju, marchewkę oczyścić, ugotować, zetrzeć na tarce z dużymi otworami.
4. Połączyć przygotowane produkty, dodać odcedzony z zalewy groszek, posiekaną natkę i jajko, przyprawić do smaku solą i pieprzem, uformować kotlety, obtoczyć w tartej bułce, usmażyć na rozgrzanym oleju.
5. Podawać z pieczywem albo ziemniakami z dużą ilością surówek lub zieloną sałatą.