Kunena - Рыбачок русская рыбалка в Германии. Сгенерирована: 6 December, 2025, 17:45

Рыбные котлеты Послан anlo - 18.03.2011 21:00
1 кг рыбного филе
200 г маргарина или мягкого сыра (если рыба жирная, то меньше)
2 яйца
2 ст.л манки
1 луковица
соль, перец, панировочные сухари, растительное масло для жарки
Яйца слегка взбиваем, заливаем ими манку, даем постоять 10-15 минут
Рыбу (если она была заморожена, то ее нужно отжать от лишней воды), маргарин или мягкий сыр и лук пропускаем через мясорубку
Смешиваем с яйцами и манкой, хорошо вымешиваем
Формируем котлетки, обваливаем в сухарях, жарим на разогретом масле
Подаем с картофельным пюре и свежими огурцами
Приятного аппетита!

Kunena - Рыбачок русская рыбалка в Германии. Сгенерирована: 6 December, 2025, 17:45

Re: Рыбные котлеты Послан Владимир - 21.03.2011 22:25
anlo написал:
1 кг рыбного филе
Филе какой рыбы лучше использовать для котлет?
Re: Рыбные котлеты Послан anlo - 22.03.2011 12:16
Владимир написал:
anlo написал:
1 кг рыбного филе
Филе какой рыбы лучше использовать для котлет?
Я делал из щуки.
Re: Рыбные котлеты Послан Кузьмич - 24.05.2011 17:21
Ребята, делал котлетки из филе белого амура. Не хочу хвастаться, но блюдо получилось действительно вкусным. Маргарин не добавлял, так как мясо этой рыбы достаточно сочное. В общем семейство лопало с удовольствием!!!