

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!

=====

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!!!

=====