

Przepis na:

Pulpety rybne



SKŁADNIKI:

- 200g filetu z łososia
- 300g filetu z dorsza
- 1 cebula
- 30ml oleju
- 1 ząbek czosnku
- Skórka z cytryny
- 75g bułki tartej
- 1 jajko
- Koperek
- Sól i pieprz

SPOSÓB WYKONANIA:

1. W pierwszej kolejności mielimy rybne filety.
2. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy.
3. Czosnek ugniatamy i dodajemy go do ryby.
4. Wszystkie składniki dodajemy do ryby.
5. Doprawiamy solą i pieprzem.
6. Mieszymy, a następnie formujemy pulpeciki.
7. Gotujemy je w osolonej wodzie ok 10 minut.

