



Рыбные КОТЛЕТЫ

Большаковой Юлии
6 «Б» класса

- Для того, чтобы сделать рыбные котлеты, нам понадобятся следующие продукты:
- Рыбный фарш – 500 – 700 гр.
- Репчатый лук – 2, 3 небольшие луковицы
- Картофель - 1 штука
- Яйцо – 1 штука
- Манная крупа
- Соль, перец – по вкусу



1. Берём филе трески, нарезаем на кусочки и промалываем в мясорубке. Получается фарш.



2. Теперь промалываем в мясорубке картофель с луком, добавляем их в рыбный фарш. В полученную смесь добавляем манную крупу, соль, перец, яйцо и всё тщательно перемешиваем.



3. Далее из фарша лепим маленькие котлетки.



4. Перед обжаркой, высыпаем немного муки на тарелку, обваливаем сделанные нами котлетки в муке.



5. Ставим сковородку на плиту, добавляем масло в сковородку и выкладываем наши сформированные, обваленные в муке котлеты. Жарим на среднем огне 5 – 7 минут с одной и с другой стороны.



Рыбные котлеты готовы!
Приятного аппетита!

