

## **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!!!

=====