



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Sznycle rybne

Podawać z ziemniakami lub grubym makaronem i z warzywami z wody (kalafior, marchewka, brukselka).

Składniki:

- tłuszcz, 6 dag
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 7 szt.
- mleko, 0.5 szkl.
- cebula, 2 szt.
- bułka tarta, 3 dag
- ryba, 75 dag

Sposób przygotowania:

Rybę sprawić, opłukać, zdjąć skórę, odfiletować. Mięso ryb wraz z cebulą i namoczoną w mleku i odciśniętą bułką zmielić w maszynce. Dodać 2 jajka, sól i pieprz do smaku, dokładnie wymieszać. Formować okrągłe spłaszczone sznycelki, obtaczać w tartej bułce i smażyć na złoty kolor. Przed podaniem na każdy sznycel położyć sadzone jajko.

