



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

## **Kulki rybne na grzankach**

Podawać na gorąco z surówką z papryki i pomidorów.

### **Składniki:**

- ryba, 1 kg
- mleko, 0.5 szkl.
- cebula, 1 dag
- tłuszcz, 2 dag
- jajka, 2 szt.
- ser żółty, 3 dag
- masło, 3 dag
- bułka , 0.5 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Rybę sprawić, opłukać, odfiletować i zemleć w maszynce wraz z namoczoną w mleku i odcisniętą bułką. Cebulę umyć, obrać, pokrajać i podsmażyć na tłuszczu, nie rumieniąc. Do masy rybnej dodać podsmażoną cebulę, jaja, pieprz i sól do smaku. Dokładnie wymieszać. Bułkę pokrajać na grzanki grubości do 1 cm. każdą kromkę posmarować z obu stron masłem. Z masy formować kuleczki, posypać je tartym żółtym serem, ułożyć na kromkach i wstawić do piekarnika. Piec ok. 20 min.

