



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Medaliony z ryby

Coś dla fanów morszczuka

Składniki:

- morszczuk , 0.7 kg
- jajka, 3 szt.
- bułka tarta , 1 dag
- masło, 2 dag
- korzeń chrzanu, 1 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mąka , 10 dag
- olej, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Rybę oczyścić, umyć, wykroić filety. Dokładnie rozbić i podzielić na porcje. Formować okrągłe kotlety, składające się z dwóch krążków, 2 jaja ugotowane na twardo posiekać, dodać łyżkę startego chrzanu, zieloną pietruszkę. Masę rozetrzeć z masłem i wymieszać z posiekaną pietruszką. Rybny kotlet posypać solą, nałożyć nadzienie, przykryć drugim rybnym kotлетem. Tak powstałe „medaliony” oprószyć mąką, a następnie panierować w ubitym jajku i tartej bułce. Smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu. Podawać z ziemniakami z dodatkiem surówek.

