



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Kotlety z ziemniaków z dorszem wędzonym

Podawać z surówką lub sałatką warzywną.

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- dorsz , 50 dag
- ziemniak, 40 dag
- tłuszcz, 5 dag
- cebula, 5 dag
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta
- bułka tarta , 5 dag

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować, rozetrzeć. Cebulę lekko zrumienić z tłuszczem. Dorsza obrać ze skóry i ości, mięso pokrajać. Do ziemniaków dodać rybą, cebulą z tłuszczem, jajo, masą przyprawić do smaku, podzielić na 5 kotletów. Kotlety wyrobić w bułce tartej, usmażyć na złoty kolor z obydwu stron.

