



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Рыбные котлеты с картошкой

Patatesli Balık Köftesi



1 кг. ставриды
2 средние картошки
1 яйцо
1 средняя луковица
0,5 стакана панировочных сухарей
Пол пучка петрушки
1 ч.л. черного молотого перца
1,5 ч.л. соли
2,5 стакана подсолн. масла

Рыбу положить в кастрюлю, добавить немного воды и соли, варить до готовности. Отдельно сварить картошку в "мундире".

Когда рыба остынет, убрать косточки. Картошку почистить, размять вилкой. Лук потереть на терке, петрушку мелко порубить.

Смешать, картошку, рыбу, яйцо, панировочные сухари, петрушку, соль и перец.

Налепить не большие котлетки цилиндрической формы, обжарить в масле. Выложить на бумажное полотенце.

Подавать теплыми.

Котлетки также можно приготовить используя белое мясо и рыбу всех видов.