



Состав:

600 г филе трески

80 г манки + еще немного, чтобы обваливать котлеты

80 г сливок 20-25%

1 яйцо

1 репчатый лук

соль

черный молотый перец

Рецепт котлет из трески:

Филе трески промыть и обсушить. Репчатый лук очистить. Треску и лук пропустить через мясорубку или измельчить в блендере.

В фарш добавить яйцо, манку, сливки, соль и черный молотый перец по вкусу. Все тщательно перемешать и оставить на 20-30 минут.

Из приготовленного фарша сформировать котлетки, обвалять их в манной крупе и обжарить на сковороде в растительном масле в течение 3-5 минут с каждой стороны.

Приятного аппетита!