

Burgery rybne



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- ryba - 400g
- jajko - 1 szt.
- krajzerka - 1 szt.
- kasza manna - 1 łyżka
- kwaśna śmietana - 1 łyżka
- pietruszka - garść
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Panierka - 1 jajko - 2 łyżki mleka - ok. szklanki mąki - ok. szklanki bułki tartej - olej do smażenia . Rybę gotujemy na parze, następnie odstawiamy aby ostygła. Bułkę namaczamy w wodzie. W dużej misce mieszamy jajko, posiekaną natkę pietruszki, kaszę manną, krem fraiche i dobrze odciśniętą z wody kajzerkę. Wyrabiamy wszystko dokładnie. Dodajemy zimną rybę, rozgniatamy ją widelcem i łączymy z masą. Doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy burgery, obtaczamy w mące, następnie jajkiem roztrzepanym z mlekiem i bułce tartej. Smażymy burgery na rozgrzanym oleju z obydwu stron, aż się zrumienią. Podajemy z frytkami lub w bułce. Jako dodatek może być sos jogurtowy lub tatarski, a dla dzieci ketchup. Smacznego!

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!