

Рыбные котлеты с зеленью



Ингредиенты:

- Филе рыбы 500 г.



- некрупный репчатый лук 1 шт.
- батон 200 г.
- куриное яйцо 1 шт.
- мелко нарубленная зелень петрушки 2 ст. л.
- соль 0,5 ч. л.
- молотый черный перец и другие специи по вкусу

Приготовление:

Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и слегка размоченным в воде батоном. Добавить измельченную зелень, соль и яйцо, размешать ложкой до однородного состояния или взбить миксером. Из полученной массы сформовать небольшие котлетки и положить в сетчатую корзину пароварки. Готовить в течение 20 минут. Выложить котлеты на блюдо, подать на стол в горячем виде. В качестве гарнира отдельно приготовить картофельное пюре или отварной рис.

 [ЕЩЕ РЕЦЕПТЫ](#) 

{comments on}