



Rybacie krokety

Potrebuje:

rybie filé
uvarené zemiaky
cibuľa
olej
2 vajcia
2 lyž. mlieka
majorán
petržlenová vňať
soľ
mleté korenie
kukuričná strúhanka
chlebík



Postup:

Cibuľu očistíme, nadrobno pokrájame a chvíľu podusíme na oleji. Pridáme filé pokrúpané na malé kúsky, posolíme ho, premiešame a udusíme na mäkka. Zemiaky prepasírujeme, pridáme udusené, vidličkou roztláčené filé, vajce rozmiešané v mlieku, postrúhanú citrónovú kôru a lyžicu citrónovej šťavy. Dochutíme soľou, korením, majoránom a dobre premiešame. Z hmoty formujeme menšie krokety, obalíme ich v rozšľahanom vajíčku, v strúhanke a vypražíme ich. Podávame s chlebíkom.