



# Gałki rybne

przepisy.pl



## Składniki:

- ryba słodkowodna (szczupak, karp, lin) - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 200 gramów
- włoszczyzna (bez kapusty) - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- garść siekanej zieleniny (natka pietruszki, szczypiorek) - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 szklanka

 60 minut  6 osób  Średnie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć rybę i podzielić na filety. Na szkielecie, płetwach i głowie ugotować zawieszisty rosół z dodatkiem włoszczyzny, cebuli i połowy posiekanej zieleniny oraz łyżeczki przyprawy Knorr.
2. Przecedzić gotowy rosół, jarzyny razem z rybą przepuścić przez maszynkę lub zmiksować.
3. Dodaj do masy jajko i resztę posiekanej zieleniny. Jeśli masa jest zbyt rzadka – dodaj bułkę tartą.
4. Formuj niewielkie gałki i gotuj w rosolu na małym ogniu około 20 minut, uważając, aby się nie rozpadły. Możesz także gałki obtoczyć w bułce tartej z przyprawą Knorr i usmażyć na oleju.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)