



Kotlety ze śledzi

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- śledzie - 4 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- sucha bułka - 50 gramów
- mleko - 1 szklanka
- cebula - 1 sztuka
- bułka tarta - 0.5 szklanek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- margaryna - 2 łyżki
- masło - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Śledzie namocz w wodzie na noc. Dokładnie oczyść i drobno posiekaj.
2. Cebulę obierz, umyj i zetrzyj na tarce, podsmaż na maśle.
3. Do śledzi dodaj cebulę i namoczoną w mleku bułkę, popieprz. Wbij jajko i dołóż masło. Całość dokładnie wymieszaj aż powstanie jednolita masa.
4. Z przygotowanej masy formuj kotlety, obtaczaj je w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Smaż na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl