



# Zrazy ze szczupaka

przepisy.pl



 45 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

- szczupak - 1.5 kilogramów
- jajko - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżeczki
- bułka tarta - 4 łyżki
- śmietana - 150 mililitrów
- bulion z ryby - 200 mililitrów
- olej do smażenia

## farsz

- cebule - 6 sztuk
- jajka - 6 sztuk
- bułka tarta - 8 łyżek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Wypatrosz szczupaka, obierz z ości. Pokrój na kawałki w poprzek. Dopraw przyprawą Knorr.
2. Cebule posiekaj i podsmaż na oleju, dodaj połowę bułki tartej, pieprz, 1 surowe jajko i wymieszaj.
3. Tak powstały farsz nakładaj na każdy kawałek ryby i zawiń.
4. Rybę obtocz w roztrzepanym jajku, pozostałej bułce tartej i smaż na oleju do zrumienienia.
5. Do oleju, na którym smażyła się ryba, dodaj bulion i śmietanę i zagotuj do powstania sosu. Sosem polewaj gotowe danie.

---

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)