

Крокеты из трески



200 г отварного филе трески, 200 г картофельного пюре, 1 сырое яйцо, 10 г сливочного масла, 10 г муки, растительное масло для жарки, измельчённая зелень, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Мякоть отварной трески пропустить через мясорубку и смешать с приготовленным картофельным пюре. Добавить яйцо, растопленное сливочное масло, заправить солью и перцем по вкусу.

Сформовать из полученной массы крокеты в виде шариков, обвалять их в муке и жарить в большом количестве растительного масла.

Готовые рыбные крокеты уложить на блюдо и посыпать измельчённой зеленью. Подать с томатным соусом.

КУЛИНАРНЫЙ БЛОКНОТ

- Если в воду, в которой варится рыба, влить свежее молоко, сильный запах исчезнет, а рыба станет вкуснее.

- Чтобы уменьшить неприятный запах во время жарки рыбы, на сковороду нужно положить очищенную и нарезанную картофелину.