

«ЩУЧЬИ ХВОСТЫ»



1 банка рыбных консервов в масле, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 яйцо, вафельные трубочки, соль, растительное масло.

Репчатый лук и морковь нарезать, спассеровать и остудить. Добавить размятое вилкой содержимое рыбных консервов, немного посолить и перемешать. Это – начинка для «щучьих хвостов».

Вафельные трубочки наполнить приготовленной начинкой и обмакнуть в яйцо, взбитое с солью.

«Хвосты» слегка прижать и обжарить в сковороде на растительном масле.

«Рыбалка» состоялась, «улов» впечатляет!