Зразы «Донские»

1 кг рыбы, 3-4 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан панировочных сухарей, 3 яйца, 0,3 стакана молока, 0,5 стакана муки, 2 стакана растительного масла (для фритюра), соль, перец молотый, зелень петрушки и укропа – по вкусу.

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на тонкие куски, слегка отбить их, посолить, поперчить, завернуть в них фарш, придать продолговатую форму.

Приготовления фарша: лук нашинковать, слегка спассеровать, охладить, добавить сухари, яйца рубленые, зелень, соль, перец. Всё тщательно перемешать.

Зразы панировать в муке, смочить в льезоне (яйцо с молоком), панировать в сухарях, жарить во фритюре.

На гарнир подать жареный картофель, картофельное пюре или припущенные овощи, отдельно – майонез или томатный соус