

Котлеты из рыбных консервов

1 стакан риса, 1 банка любых рыбных консервов в масле, 1 яйцо, 1 небольшая луковица, соль, молотый черный перец – по вкусу, масло – для жарки.

Рис сварить в большом количестве воды, промыть. Пропустить его через мясорубку вместе с содержимым консервной банки (без масла и жидкости). В фарш вбить яйцо, добавить мелко нарезанный лук. Посолить, поперчить по вкусу.

Все это тщательно перемешать. Сформировать котлеты.

Жарить на хорошо разогретом растительном масле.