

«Рыбные сигары»

Ещё один «нестандартный» рецепт из стандартных компонентов. Путём нехитрых манипуляций мы сможем приготовить горделивое блюдо и с достоинством подать его на стол, невзирая на то, курят ваши гости или нет. Эти «сигары» вредны лишь тем, что вызывают пристрастие к ним, острые приступы аппетита и болезненную тягу к добавке.



400 г филе хека, 100 г творога, 1 яйцо, любимые специи для рыбы, 1 небольшая головка репчатого лука, натёртая на тёрке, мука, растительное масло для жарения.

Филе рыбы пропустить через мясорубку. Добавить творог, сырое яйцо, измельчённый лук, специи для рыбы, по вкусу посолить. Тщательно перемешать.

Сформовать из полученной рыбно-творожной смеси «сигары», обвалять их в муке и обжарить на растительном масле со всех сторон.

Готовые «сигары» выложить на тарелку на листья салата, украсить зеленью.

Прекрасная закуска ждёт своих «курильщиков»!