

# «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»!