



Состав:

400г рыбного филе (треска, щука или морской окунь)

1 некрупная морковь

1 картофель

1 небольшая луковица репчатого лука

2 яичных желтка

1 ст.л. тертого сыра

2-3 ст.л. муки

панировочные сухари

соль, перец черный молотый

Рецепт приготовления рыбных биточков:

Рыбу промыть, удалить кости и кожицу, измельчить в блендере или пропустить через мясорубку.

Морковь, картофель и лук очистить, промыть и измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Смешать с рыбой, добавить яичные желтки (в сыром виде), тертый сыр и муку. Посолить, поперчить, тщательно перемешать.

Рыбные биточки сформировать руками, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле.

К рыбным биточкам идеально подходит соус из консервированных огурчиков с майонезом.

См. [рецепт соуса из консервированных огурчиков с майонезом](#)