

Состав:

600-650 г филе семги

1 яйцо

1 репчатый лук

3-4 ст. л. муки

черный (или белый) молотый перец

соль

Рецепт рубленных котлеток из семги:

Филе семги промыть, удалить кожицу и кости. Семгу мелко порубить.

Репчатый лук промыть и очень (!) мелко порубить либо измельчить в блендере и добавить к рубленной семге. Сюда же добавить яйцо, муку, соль и черный молотый перец по вкусу. Все тщательно перемешать (тесто-фарш для котлеток должно получиться немного жидковатым).

При помощи столовой ложки выкладывать тесто для котлеток на сковороду и обжаривать на растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки (примерно по 3-4 минуты с каждой стороны).

Подавать к столу можно с любым соусом для рыбы. Например, очень хорошо сюда

подойдет соус из консервированных огурчиков , который просто приготовить самостоятельно.

Приятного аппетита!