



Состав:

400г семги

400г трески

1 луковица среднего размера

2-3 ломтя батона нарезного

1 яйцо

4-5 ст.л. муки

соль

черный молотый перец

Рецепт рыбных котлет из семги и трески:

Семгу и треску промыть, срезать кожицу, удалить кости и плавники. Рыбу измельчить в блендере (но не очень мелко) или пропустить через мясорубку.

Лук репчатый очистить, промыть и также измельчить в блендере или пропустить через мясорубку.

С ломтиков батона удалить корочку, батон залить холодной водой и оставить пропитаться на 4-5 минут.

В рыбный фарш добавить лук, размоченный батон, вбить 1 яйцо, все тщательно перемешать, посолить и поперчить. Если фарш получается жидким, то можно добавить 1 ст.л. муки.

Мокрыми руками сформировать рыбные котлетки, обвалять их в муке и обжарить на растительном масле в течение 4-5 минут с каждой стороны.

Подавать к столу рыбные котлеты можно [с соусом из консервированных огурчиков с майонезом](#). В качестве гарнира хорошо подойдет рис, отварной картофель или овощи.

Приятного аппетита!