



Состав:

700-750 г филе щуки

1 яйцо

2 луковицы репчатого лука

1-2 зубчика чеснока

2 ломтика батона нарезного (толщиной 1,5-2 см)

5-6 ложек муки с горкой

4-5 веточек петрушка

4-5 веточек укропа

соль

черный молотый перец

Рецепт котлет из щуки:

Филе щуки промыть, удалить кожу с чешуей, кости и пропустить дважды через мясорубку (чтобы измельчить оставшиеся мелкие косточки). Лук репчатый очистить от кожуры, промыть и пропустить через мясорубку. С ломтиков батона удалить корочку, ломтики замочить в воде на 2-3 минуты и тоже пропустить через мясорубку.

Петрушку и укроп промыть, обсушить, мелко порубить и добавить в фарш. Чеснок очистить, промыть и выдавить в фарш. В фарш также добавить яйцо, соль, черный молотый перец и перемешать. Сюда же добавить 2-3 ложки муки и еще раз перемешать.

Котлеты формировать мокрой ложкой (или мокрыми руками), обваливать в муке и обжаривать на растительном масле.

Приятного аппетита!