# Kotlety rybne klasyczne

Przepis

## Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 4-5
Czas smażenia: 15 min

## Użyte akcesoria :

- nóż

## Przygotowanie :

Krok 1 - Filety rybne pokroić na mniejsze kawałki ok. 2-3 cm. Cebulę obrać, przekroić na 4 części, natkę pietruszki posiekać.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać cebulę – czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Wlać 2 łyżki oleju, zamknąć pokrywą dzbanka z otwartą zaślepką. Zeszklić cebulę– temperatura 100˚C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać rybę, bułkę tartą (30 g), sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać rybę – czas 20 sekund, prędkość 7.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać masę ze ścian naczynia. Dodać jajko i białko oraz posiekaną natkę pietruszki. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać masę rybną – czas 2 minuty, prędkość 3.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę,  przy pomocy łopatki wyjąć masę rybną do miski. Z masy uformować 4-5 owalnych, lekko spłaszczonych kotletów. Każdy z nich obtoczyć wbułce tartej i smażyć po kilka minut z obydwu stron na oleju na średnio rozgrzanejpatelni.

## Wskazówki :

Gęstość masy po wyrobieniu zależy od  gatunku ryby. Masa z tołpygi, szczupaka, sandacza, łososia będzie bardziej kleista i łatwiejsza do uformowania niż masa np. z dorsza, morszczuka czy mintaja.  Rodzaje ryb można pomieszać.