

# Rybí frikadelky

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

600 g kapřího masa

2 vejce

3 housky

150 g smetany

50 g uzeného lososa

1 lžice hořčice

3 lžice obilných klíčků

sůl

## Postup

Postup přípravy: Maso vykostíme a stáhneme kůži. Housky namočíme ve smetaně a pomeleme spolu s lososem a rybím masem. Vmícháme hořčici, sůl a dohustíme obilnými klíčky. Tvarujeme placičky, které pečeme v troubě nebo na pánvi bez tuku. Podáváme s teplou zeleninou a koprovým dresinkem (bílý jogurt, strouhaný sýr, kopr).