

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки

и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, добавляют перец черный

молотый, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях,

обжаривают с обеих сторон на плите в течение 8—10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.