

Burgery z dorsza

data aktualizacji: 2019.07.23 autor: Redakcja



Składniki (na 2 burgery):

- 200-300 g filetu z dorsza
- 1 czerwona cebula
- 1 jajko
- 1 łyżeczka ostrej musztardy
- ½ pęczka natki pietruszki
- ½ łyżeczki soku z cytryny
- 2 bułki pszenne
- 1 pomidor
- garść rukoli
- 1 ogórek
- 1 łyżka majonezu
- bułka tarta
- 1 łyżka mąki pszennej
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Rybę posiekać grubo, wymieszać z jajkiem, pokrojoną w kostkę cebulą, sokiem z cytryny, posiekaną natką i musztardą. Masę przyprawić solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać i uformować kotleciki. Zwilżyć dłonie oliwą, wtedy masa nie będzie się przyklejać.

Burgery obtoczyć w mące, potem w bułce tartej i usmażyć na oleju, po 2-3 minuty z każdej ze stron.

Bułki przekroić i podpiec w piekarniku. Posmarować majonezem i musztardą. Na spodzie położyć rukolę, plaster pomidora, kotlet rybny, plasterki ogórka i przykryć wierzchem bułki.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32743-burgery-z-dorsza>