Žuvies blyneliai

Parašė jurumuziejus.blogas.lt
Šeštadienis, 23 Kovas 2013 18:20



700 g žuvies filė

3-4 kiaušinių

1 svogūno

1 morkos

2 valg. šaukštų majonezo

3-4 valg. šaukštų krakmolo

žalumynų (petražolių, krapų)

aliejaus kepimui

Žuvies filė supjaustome 1 cm gabaliukais, sumaišome su majonezu, dedame į šaldytuvą ir paliekame marinuotis nors kelioms valandoms (geriausia palikti per naktį).

Svogūną supjaustome smulkiais kubeliais, morką sutarkuojame burokine tarka.

Susmulkiname žalumynus ir viską sumaišome su žuvies gabaliukais. Į masę sudedame krakmolą, kiaušinius, viską gerai išmaišome.

Kepame kaip blynelius aliejuje.

Skanaus