

Kulki rybne z frytkami

50–60 Min

Przygotowanie

1. Filety z morszczuka drobno posiekaj w malakserze i przełóż do miski. Dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj. Uformuj 10–12 kulek.
2. Rozgrzej grill lub patelnię, dodaj niewielką ilość oleju i smaż kulki rybne przez około 10 minut, obracając od czasu do czasu.
3. Ziemniaki obierz i pokrój w słupki. Doprowadź wodę do wrzenia, dodaj ocet oraz ziemniaki i gotuj przez około 12 minut. Następnie dokładnie odcedź.
4. Rozgrzej olej do temperatury 130°C. Smaż połowę ziemniaków przez około 3 minuty, wyjmij i odstaw na 30 minut. Powtórz z pozostałą częścią.
5. Ponownie rozgrzej olej do 190°C i smaż ziemniaki przez kolejne 3–4 minuty, aż staną się złociste i chrupiące. Wyjmij i powtórz z resztą. Wymieszaj z przyprawą.
   W międzyczasie połącz wszystkie składniki sosu w misce. Podawaj z frytki z kulkami rybnymi, cząstkami cytryny oraz sosem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na kulki rybne:

450 g	Filety z morszczuka
1 szt	Jajo
2 łyżki	Bułka tarta
2 łyżki	Starty parmezan
1 łyżka	Posiekana natka pietruszki
1 łyżka	Grill Klasyczny mieszanka przyprawowa

Na frytki:

600 g	Ziemniaki do smażenia
30 ml	Ocet
1 łyżka	Ziemniaki Western Style mieszanka przyprawowa

Na sos cytrynowy:

100 g	Jogurt grecki
40 g	Majonez
0.5 szt	Sok i skórka z cytryny
1 łyżka	Pietruszka zielona cięta
	Sól i pieprz