



Kulki rybne z frytkami

🕒 50–60 Min   

Przygotowanie

- 1 Filety z morskczuka 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, częstkami cytryny oraz sosem.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Na kulki rybne:

450 g	Filety z morskczuka
1 szt	Jajo
2 łyżki	Bulka 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

