




## Kotlety mielone z ryby


 5 porcji  50 sek.

### Składniki


- 500 g filetów rybnych mrożonych
- 50 g cebuli
- 1 jajko
- 1 bułka
- 2 MK mleka
- 0,25 łyżki gałki muszkatołowej
- 1 łyżka przyprawy Kohersen
- sól, pieprz
- bułka tarta

### Przygotowanie


 1 Bułkę namoczyć w mleku i odsączyć.

 2 Cebulę rozdrobnić na wirujących nożach miksując.

 10 s  5

 3 Lekko rozmrożoną rybę podzielić i miksować.

 20 s  7

 4 Dodać pozostałe składniki (bez bułki tartej), miksować.

 20 s  5

 5 Formować kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć na patelni.