



Картофельные пирожки с начинкой из рыбы Варим картошку (6-8 шт.), сливаем, даем чуть остыть, разминаем, добавляем 1 яйцо и 2 ст. л. муки.

Начинка: 1 вареное яйцо, 300 гр. отварного рыбного филе и обжаренный мелко нарезанный лук. Ингредиенты перемешать, посолить, поперчить.

Из пюре делаем лепешечку, сверху начинка, а потом опять лепешечку и защипываем края. Формируем пирожок, обваливаем в сухарях и обжариваем.

Приятного аппетита!