

Rybí prsty s barevnou kaší

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- moučné brambory 1.5 kg
- sůl 1 ks
- mléko 400 ml
- červená cibule 2 ks
- máslo 50 g
- kopr 1 svazek
- rybí prsty 500 g
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky a vsypeme do hrnce. zalijeme vodou tak, aby byly ponořené a osolíme. Přiklopíme a necháme vařit.

Když brambory změknu, slijeme z nich vodu a rozšťoucháme. Po trochách přiléváme mléko a vyšleháme kaši.

Cibuli nakrájíme na jemné měsíčky a orestujeme na másle na pánvi. Nasekáme kopr, společně s cibulí vmícháme do bramborové kaše.

Rybí prsty osmažíme na oleji dozlatova. Podáváme s kaší.