

## Щучьи котлетки

### Вам понадобится

Филе щуки (без костей)	500 г
Лук репчатый	200 г
Белый хлеб	100 г
Молоко	50 мл
Яйцо	– 1 шт
Растительное масло	по вкусу
Зелень (укроп, петрушка)	по вкусу
Соль, перец	по вкусу

### Приготовление

- 1 Щучье филе пропустить через мясорубку. У хлеба обрезать корочку и замочить в молоке. Лук нарезать мелким кубиком. Зелень измельчить.
- 2 Рыбный фарш смешать с луком и отжатым хлебом, добавить зелень, соль, перец и яйцо. Тщательно вымешать фарш, сформировать одинаковые котлеты.
- 3 В чашу мультиварки добавить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 15 минут. Нажать СТАРТ.
- 4 После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить котлеты, закрыть крышку. Жарить по 7 минут с каждой стороны.