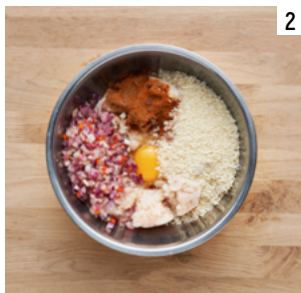




1
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Лук нарежьте мелким кубиком, чеснок и чили мелко порубите. Обжарьте лук и половину чеснока до золотистого цвета.



2
В миске смешайте рыбный фарш, сухари, яйцо, специи, мелкорубленный чили и обжаренные лук и чеснок (регулируйте количество чили по вкусу).



3
Разогрейте духовку до 180°C. Котлетную массу хорошо перемешайте и выбейте, сформируйте котлетки. На смазанный растительным маслом пергамент выложите котлетки и запекайте в разогретой духовке 15-17 минут.



4
Растопите сливочное масло на сковороде. Добавьте оставшийся чеснок и овощную смесь, обжаривайте все 3-4 минуты на среднем огне. Посолите, поперчите по вкусу.



5
Подавайте котлетки с овощами и соусом сальса.