

## Клюузе с сельдью

### Ингредиенты

- Картофель - 5 шт
- Сыр - 80 г
- Сливочное масло - 40 г
- Укроп - 2-3 веточки
- Чеснок - 2 зубчика
- Яйцо - 1 шт
- Мука - 1-1.5 ст.л
- Соль -
- Перец -

### Начинка:

- Сельдь - 80 г
- Репчатый лук - 0.5 шт
- Молотые сухари -
- Растительное масло -



Рейтинг блюда: 4.5/5

### Процесс приготовления

1

Отваренный картофель разминаем в пюре и даем немного остыть. Сыр натираем на мелкой терке, укроп и чеснок мелко рубим. Сливочное масло комнатной температуры режем кубиком. Смешиваем все ингредиенты, добавляем яйцо, муку, соль, перец и растирающими движениями добиваемся однородности массы.

2

Делаем начинку. Для этого мелким кубиком режем филе сельди и лук.

3

Формируем «Клюузе». Берем часть картофельной массы в руку, делаем в середине углубление, закладываем начинку, накрываем сверху еще одной частью картофельного пюре, и тщательно закрывая сельдь внутри, формируем шарик размером с большой грецкий орех.

4

Обваливаем в панировочных сухарях и отправляем на предварительно разогретую, с большим количеством растительного масла, сковородку. Обжариваем с двух сторон до румяной хрустящей корочки. Подавать со сметаной, приправленной зеленью и пропущенным через пресс чесноком.



Приятного вам аппетита :)