רכיבים:

400 גרם פילה נסיכת הנילוס

1 ביצה קשה

1 כף פירורי לחם

2 כפות בצל קצוץ

1 כפית שמן

1 כפית כמון

1 כף גדושה פטרוזיליה קצוצה

1 כף גדושה שמיר קצוץ

1 כפית חוויאג`

לפי הטעם מלח ופלפל שחור טחון

אופן ההכנה:

.1טוחנים את הדג במעבד מזון.

2. מוסיפים את שאר החומרים וממשיכים לעבד דקה נוספת.

3. צרים בידיים רטובות 12 קציצות מוארכות.

4. צולים את הקציצות עד שמשחים כ- 5 דקות. הופכים וצולים עוד כ- 3 דקות.