Pieróg rybny

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1150 razy.

25 dag mąki żytniej
20 dag mąki pszennej
6 dag masła
80 dag filetów ryby morskiej
20 dag słoniny
2 średnie cebule
2 łyżki słodkiej śmietanki
żółtko
jajko
smalec
sól
pieprz

Szklankę wody wlać powoli do zmieszanych obu gatunków mąki, ciągle mieszając. Dodać stopione masło, trochę soli i wyrobić ciasto. Rozwałkować je, złożyć na pół i odstawić na 30 min w chłodne miejsce. W tym czasie przygotować nadzienie. Pokrajaną w sporą kostkę słoninę przesmażyć razem z cebulą na patelni, po czym przepuścić przez maszynkę, dodając filety rybne. Masę wymieszać ze śmietaną, żółtkiem, solą i pieprzem. Ciasto jeszcze raz rozwałkować , nadając mu formę prostokąta. Na nim ułożyć wałek z farszu, brzegi ciasta zlepić . Posmarować rozbełtanym jajkiem. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika, piec ok. 1,5 godz., często smarując wierzch ciasta smalcem. Po upieczeniu pokrajać na plastry, polać stopionym masłem i podawać na gorąco.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD