Pierożki nadziewane rybą

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1161 razy.

Ciasto:
20 dag mąki
10 dag masła lub margaryny
woda
szczypta soli
Nadzienie:
25 dag gotowanej ryby
10 dag wędzonej słoniny
2 cebule
2 łyżki śmietany
jajko
pieprz
sól
łyżeczka masła

Na stolnicę wysypać mąkę, dodać tłuszcz, sól i trochę wody. Zagnieść szybko ciasto, utoczyć z niego kulę i wstawić na 30 min do lodówki. Rozwałkować, jeszcze raz zagnieść kulę i znów ochłodzić ciasto w lodówce. W tym czasie przygotować nadzienie. Słoninę drobno pokrajać, przesmażyć krótko razem z posiekaną cebulą. Dodać ugotowaną rybę, pozbawioną kręgosłupa i ości i przepuścić przez maszynkę. Masę wymieszać ze śmietaną, dodać żółtko, sól i pieprz. Ciasto ponownie rozwałkować i pokrajać w kwadraty lub trójkąty. Na każdym układać po łyżeczce nadzienia, brzegi zlepić, formując duże pierożki. Gotowe pierożki posmarować białkiem, przełożyć do przygotowanej blachy i piec w średniej temperaturze 20-25 min. W czasie pieczenia pierożki posmarować kilka razy stopionym masłem. Podawać na gorąco, zaraz po wyjęciu z piekarnika.

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