Bułeczki z nadzieniem rybnym

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1430 razy.

Ciasto:
20 dag mąki
2 dag drożdży
10 dag masła lub margaryny
pół szklanki mleka
żółtka
cukier
sól
Nadzienie:
25 dag gotowanej ryby
5 dag masła
6 świeżych grzybów (rydze, koźlarze lub prawdziwki)
3 łyżki śmietany
3 jajka
żółtko
2 cebule
2 łyżki posiekanej natki pietruszki

Drożdże rozmieszać w lekko podgrzanym mleku, dodając łyżeczkę cukru. Odstawić w ciepłe miejsce, aby podrosły, po czym dodać utarty z mąką tłuszcz i zagnieść ciasto. Rozwałkować je i wyciąć szklanką krążki. Na jednym kłaść łyżką nadzienie, drugim przykryć, zlepić brzegi. Bułeczki posmarować roztrzepanym żółtkiem, ułożyć na natłuszczonej i posmarowanej mąką blasze i odstawić w ciepłe miejsce, aby podrosły. Wyrośnięte bułeczki wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w średniej temperaturze (do 200C) ok. 40 min. Podawać na gorąco.
Przygotowanie nadzienia: Grzyby oczyścić i posiekać. Cebulę pokrajać w drobną kostkę i razem z grzybami przesmażyć w gorącym tłuszczu. Dodać śmietanę, jedno surowe żółtko i natkę pietruszki. 3 jajka ugotować na twardo i przepuścić przez maszynkę, dodając ugotowaną i pozbawioną ości rybę. Wymieszać z przygotowanymi grzybami, osolić, dodać pieprzu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD