
Bułeczki z nadzieniem rybnym

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1347 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, koź larze 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