Pierożki z rybą

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1037 razy.

Nadzienie:
25 dag gotowanej ryby
10 dag świeżych grzybów (mogą być pieczarki)
jajko
łyżeczka mąki
łyżeczka margaryny lub masła
1 /3 szklanki mleka
sól
pieprz
Ciasto:
20 dag mąki
10 dag margaryny lub masła
łyżka oleju
1 /4 szklanki wody
sól

Na stolnicę wysypać mąkę, dodać masło lub margarynę, szczyptę soli i - skrapiając wodą - zagnieść ciasto. Rozwałkować i szklanką wyciąć krążki. Grzyby oczyścić , krótko przesmażyć na patelni i razem z rybą przepuścić przez maszynkę, dodać sól i pieprz. Dodać jasną zasmażkę zrobioną z mąki oraz masła i rozprowadzoną mlekiem. Białko ubić na sztywną pianę i domieszać do farszu. Na krążkach ciasta układać po łyżeczce farszu, brzegi zlepić , zwilżając je wodą. Pierożki posmarować żółtkiem rozmieszanym z małą ilością zimnej wody, ułożyć na blasze i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 20 min.

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