
Pierozki z rybą

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1065 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. Pierozki posmarować żółtkiem rozmieszonym z małą ilością zimnej wody, ułożyć na blasze i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 20 min.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713976133

Nadesłał(a): 2024-06-17 22:31:25