
Rybnik (pieróg z rybą)

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1084 razy.

Nadzienie:

60-70 dag szczupaka, siei lub sandacza

sól

pieprz

1 cebula

łyżka posiekanej natki pietruszki

Ciasto:

25 dag mąki

pół szklanki mleka

4 dag masła lub margaryny

2 jajka

1 żółtko

pół łyżki cukru

1,5 dag drożdży

sól

Mleko lekko podgrzać , wlać do miski, dodać pokruszone drożdże i rozetrzeć drewnianą łyżką. Następnie dodać cukier, przesianą mąkę, sól, ukręcone 1 jajko z dodatkowym żółtkiem i wszystko dobrze wyrobić . Dodać stopione masło i dalej wyrabiać , aż ciasto stanie się gładkie i zacznie odstawać od ręki. Wtedy przykryć je ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce, aby wyrosło. Przyrządzić nadzienie. Rybę oczyścić , odrzucić łeb, przepołowić wzdłuż, usunąć kręgosłup i - ile się da - ości. Natrzeć solą, pieprzem, zmiążdżoną cebulą i drobno posiekaną natką pietruszki. Odstawić w chłodne miejsce. Wyrośnięte ciasto podzielić na 3 części i rozwałkować formując wydłużony prostokąt. Jeden - trochę węższy - przenieść od razu na natłuszczoną blachę, na nim ułożyć filety nadając im kształt ryby, przykryć drugim prostokątem ciasta i zlepiać brzegi. Z pozostałego ciasta wyciąć różne figury, np. w kształcie łusek, i ozdobić nimi pieróg. Gotowy rybnik odstawić na 30 min do wyrośnięcia. Posmarować rozbełtanym jajkiem, nakłuć w kilku miejscach, aby mogła uchodzić para, i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 200C przez 40-50 min. Gdyby powierzchnia pieroga zarumieniła się zbyt szybko, przykryć ją zwilżonym pergaminem. Po upieczeniu pieróg zsunąć na czystą deskę i od razu podawać z topionym masłem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD