# Kulebiak z rybą w cieście krucho-drożdżowym

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1352 razy.

Ciasto:
25 dag mąki
2 dag drożdży
15 dag śmietany
10 dag margaryny
2 żółtka
jajo
pół łyżeczki cukru
tłuszcz do smarowania formy
Nadzienie:
50 dag dorsza (filety) lub innej ryby
8-10 dag margaryny
średnia cebula
10 dag ryżu
2 jaja
2 kostki przyprawy do zup
pieprz
sól
łyżka posiekanej naci pietruszki

Drożdże rozetrzeć z cukrem. Przesianą mąkę posiekać z margaryną, dodać żółtka, jajo roztarte z cukrem, rozmieszane drożdże i śmietanę; wyrobić ciasto i postawić w ciepłym miejscu, aby rosło. Rybę obrać ze skóry, udusić do miękkości, dodając część margaryny i podlewając niewielką ilością wody. Obrać z ości, podzielić na kawałki. Ryż ugotować na sypko. Przyprawę do zup rozpuścić w małej ilości gorącej wody (2-3 łyżki). Drobno posiekaną cebulę usmażyć na pozostałej margarynie na złoty kolor. Ciasto rozwałkować w prostokąt na stolnicy posypanej mąką. Na środku ciasta położyć ryż (wzdłuż), pokropić rozpuszczoną przyprawą do zup, dodać usmażoną cebulę, na tym ułożyć kawałki ryby na przemian z ugotowanymi jajami pokrajanymi na ćwiartki, osolić, posypać zmielonym pieprzem i posiekaną nacią pietruszki. Dłuższe brzegi ciasta zlepić ozdobnie na wierzchu kulebiaka. Włożyć go ostrożnie do wąskiej, wysmarowanej tłuszczem formy i piec w gorącym piekarniku ok. 3O min. Po upieczeniu wyjąć z formy na podłużny półmisek i pokrajać w grube plastry. Podawać z topionym lub surowym masłem. Nadzienie do kulebiaka można robić również z resztek mięs, drobiu lub kapusty z grzybami.

Nadesłała(a): Cartall - Książka Kucharska na CD