
Kulebiak z rybą w cieście krucho-drożdżowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1155 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 rozarte 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). Drobną 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 zlepiać ozdobnie na wierzchu kulebiaka. Włożyć go ostrożnie do wąskiej, wysmarowanej tłuszczem formy i piec w gorącym piekarniku ok. 30 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD