
Pierog syberyjski z ryba

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1973 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 5 godz. 40 min.

750 g ciasta drożdżowego (przepis w "ogolne"),

1 jajo,

100 g masła do polania pieroga.

Farsz:

600 g jesiotra lub lososia,

2 duże cebule,

1,5 łyżki masła,

sol, pieprz.

1. Z surowej ryby usunąć ości. Mięso posiekać na bardzo małe kawałeczki. Cebule obrać, drobno posiekać i zrumienić na masle na jasnożółty kolor.
2. Wyrosnięte ciasto podzielić na 3 części w proporcjach 2:2:1 i odstawić na 10 min. Jajo rozbić na jednolitą masę.
3. Większe porcje ciasta rozwałkować na oproszonej mące stolnicy na prostokątne placki o grubości 1 cm. Oproszyc je mąką.
4. Jeden z placków umieścić na wyłożonej natłuszczonym pergaminem brytfannie. Ułożyć na warstwie posiekanej ryby, osolic, dodać pieprz, następnie przykryć warstwą zrumienionej cebuli. Całość przykryć drugim plackiem ciasta i starannie zalepic brzegi.
5. Z pozostałego ciasta uformować cienkie waleczki i ozdobić nimi pierog.
6. Gotowy pierog posmarować starannie rozmaconym jajem. Piec w nagrzanym do temp. 230°C piekarniku przez 45 min.
7. Upieczony pierog polać roztopionym masłem i podzielić na porcje po podaniu na stół.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 78.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)