
Pierog syberyjski z ryba

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2100 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 usunac osci. Mieso posiekac na bardzo male kawaleczki. Cebule obrac, drobno posiekac i zrumienic na masle na jasnozloty kolor.
2. Wyrosniete ciasto podzielic na 3 czesci w proporcjach 2:2:1 i odstawic na 10 min. Jajo rozbic na jednolita mase.
3. Wieksze porcje ciasta rozwalkowac na oproszonej maka stolnicy na prostokatne placki o grubosci 1 cm. Oproszyc je maka.
4. Jeden z plackow umiescic na wylozonej natluszczonym pergaminem brytfannie. Ulozyc nan warstwe posiekanej ryby, osolic, dodac pieprz, nastepnie przykryc warstwa zrumienionej cebuli. Calosc przykryc drugim plackiem ciasta i starannie zalepic brzegi.
5. Z pozostalego ciasta uformowac cienkie waleczki i ozdobic nim pierog.
6. Gotowy pierog posmarowac starannie rozmaconym jajem. Piec w nagrzanym do temp. 230°C piekarniku przez 45 min.
7. Upieczony pierog polac roztopionym maslem i podzielic na porcje po podaniu na stol.

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

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