
Pierog z ryba i rakami w ciescie kruchym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1842 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

300 g maki,

150 g masla,

2 zoltka surowe,

2-3 lyzki smietany,

sol.

Farsz:

300 g filetow ze swiezej ryby (sandacz, szczupak, lin),

100 g ugotowanych szyjek rakowych,

150 g ryzu,

100 g pieczarek,

50 g masla rakowego,

2 jaja,

sol, pieprz.

Inne:

1 jajo do posmarowania pieroga,

maslo do posmarowania formy,

maslo do polania pieroga.

1. Przygotowac farsz: ryz ugotowac na sypko (ok. 15 min). Maslo rakowe utrzec z

2 zoltkami (bialka zostawic na piane). W niewielkiej ilosci osolonej wody

ugotowac pokrojone drobno pieczarki (ok. 20 min). Ugotowane szyjki rakowe

pokroic na drobne kawalki. Filety ugotowac w wywarze z jarzyn, osaczyc, usunac osci, pokroic drobno. Wszystkie skladniki farszu, z wyjatkiem ryzu, wymieszac w misce. Osolic, dodac pieprz. Ubic z bialek sztywna piane, polaczyc

z farszem i jeszcze raz wymieszac.

2. Przygotowac kruche ciasto: make przesiac na stolnice, wymieszac z sola. Maslo posiekac nozem razem z maka. Dodac smietane, zoltka i szybko zagniesc

ciasto. Przelozyc na polmisek, przykryc lub zawinac w sciereczke, wstawic na

co najmniej 30 min do lodowki.

3. Wyjac z lodowki ciasto, rozwalkowac na 2 owalne placki grubosci 5 mm lub na

2 prostokaty wielkosci blachy. Na srodek ciasta, w odleglosci 2 cm od brzegow, nakladac kolejno farsz,

potem ryż, znowu farsz, aż do wyczerpania składników. Nakryć drugim plackiem, zlepiać brzegi i ewentualnie udekorować formami z resztek ciasta. Posmarować jajem rozmaconym wodą.

4. Przełożyć na posmarowaną tłuszczem blachę, piec 30 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C. Wyjąć na polmisek, pokroić na porcje. Podawać gorący, polany roztopionym masłem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 72.

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