
Pierog z ryzem w cieście drożdżowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2029 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz. 10 min.

Ciasto:

250 g maki,

125 ml mleka,

30 g masła,

1 żółtko,

1 jajo,

1 łyżeczka cukru,

20 g drożdży,

1 płaska łyżeczka soli.

Farsz:

250 g ryżu,

40 g masła,

2 jaja na twardo,

szczypta majeranku lub szczypta galki muszkatołowej,

sol, pieprz.

Inne:

20 g masła do posmarowania formy,

masło do polania pieroga,

1 jajo do posmarowania pieroga.

1. Zarobic i zagniesc ciasto drożdżowe. Ze wszystkich składników wyrobic ciasto, mocno je ugniatając. Przykryc i odstawić w ciepłe miejsce na 1 godz.

Kiedy podwoi objętość, wyjac, znowu wygniesc i odstawić na 30 min. Jaja ugotowac na twardo, posiekac.

2. Ryż oplukac, gotowac w osolonej wodzie z masłem ok. 15 min. Odparowac, przestudzić, dodac pieprz, posiekane jaja i majeranek. Wymieszac.

3. Wyrosniete ciasto wygniesc krotko, rozwalkowac na 2 prostokątne placki grubosci 1 cm. Na jednym z nich nalozyc farsz, drugim nakryc, starannie zlepic

brzegi. Posmarowac pierog jajem rozmaconym woda, przelozyc na wysmarowana tłuszczem blache.

4. Piec 30-40 min w piekarniku ogrzanym do temp. 220°C. Przelozyc na polmisek,

pokroic na porcje. Podawac, polany roztopionym masłem, do zup postnych: kapusniaku, barszczu lub grzybowej.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 84.

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