

---

# Kulebiak z lososiem i pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2242 razy.

8 porcji.            Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto francuskie:

300 g maki,

300 g masła,

200 ml wody,

7 g soli,

jajo do smarowania ciasta.

Nadzienie:

400 g świeżego lososia,

250 ml białego wytrawnego wina,

3 jaja,

110 g ugotowanego ryżu,

3 cebulki dymki,

350 g pieczarek,

15 g masła,

3 łyżki ugotowanej kaszy manny,

sol, pieprz, mielona papryka, bouguet garni.

1. Przesiana mąkę wymieszać z solą, wlać zimną wodę, zagnieść ciasto. Uformować

kule, wstawić do lodówki na 30 min. Rozwałkować na kwadratowy placek o boku

20 cm. Warstwa ciasta na brzegach powinna być 3 razy cieńsza niż w środku.

Na środku placka ułożyć posiekane zimne masło, brzegi placka założyć do wewnątrz jak koperte, odstawić na 15 min do lodówki. Ochłodzone ciasto ułożyć

na oprószonej mące stolnicy, rozwałkować na prostokąt, złożyć go na trójce,

obrócić o 90°, rozwałkować ponownie do pierwotnych rozmiarów. Złożyć znowu na

trójce, odstawić na 15 min do lodówki. Czynność powtórzyć 4 razy, po czym

rozwałkować ciasto na grubość 3 mm.

2. Sprawionego lososia zalać 250 ml gorącej, osolonej wody i 250 ml wina, dodać

bouguet garni i paprykę. Gotować 15 min. Ostudzić. Lososia wyjąć z wywaru,

usunąć ości.

3. Cebulki i pieczarki oczyścić, posiekać, przesmażyć krótko na masle. Jaja

ugotować na twardo, ostudzić, pokroić w ćwiartki.

---

4. Z rozwałkowanego ciasta wykroic prostokat, resztki ciasta zachowac do dekoracji. Na srodku prostokata ulozyc w formie walka warstwami: ryz, kawalki lososia, pieczarki, kasze manna i cwiartki jaj, brzegi ciasta zalozyc na siebie, krotsze konce zawinac, jak przy robieniu pierogow. Blaszke do pieczenia

wylozyc folia aluminiowa, kulebiak ulozyc szwem do dolu. Przybrac dekoracyjnymi formami z resztek ciasta, w srodku wyciac maly otwor, wstawic kominek z

papiaru dla ujscia pary. Posmarowac rozmaconym jajem. Wstawic do ogrzanego

do temp.230°C piekarnika, piec ok. 35 min. Podawac goracy z topionym maslem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 22 "Pasztesy", strona 20.

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

---

od kiedy kulebiaka robi się z ciasta francuskiego? hahaha

Nadesłal(a):no nie 2007-06-28 14:06:10