
Kulebiak z rybą

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1363 razy.

Zrobić francuskie ciasto lub półfrancuskie i postawić na zimnie. Kilowego szczupaka lub sandacza posolić i udusić z jarzynami i z masłem. Gdy miękki, obrać go ze skóry i z ości, połupać na małe kawałki, kilka jaj na twardo pokrajać w cząsteczki i rozwałkowany ciasto po połowie, układać warstwę ryby i warstwę jaj, popieprzyć, pokropić rozpuszczonym masłem, przykryć drugą połową ciasta, zlepować dwa brzegi, włożyć na wąską blachę, posmarować jajem i wstawić na 20 minut do gorącego pieca.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"