

Пирог с рыбой

Послан anlo - 18.03.2011 20:50

500 г рыбного филе

2 луковицы

лавровый лист, соль, перец

Для теста:

1 стакан теплого молока

1 ч.л сухих дрожжей

1 ст.л сахара

0,5 стакана растительного масла

соль

мука (примерно 2 стакана)

Молоко, сахар и дрожжи смешиваляем, ждем минут 10-15 пока забродят

Добавляем соль, масло и муку, хорошо вымешиваем тесто, пока не станет эластичным и не перестанет прилипать к рукам

Ставим тесто в теплое место или в кастрюлю с теплой водой подниматься

Готовим начинку:

рыбное филе нарезаем, смешиаем с нацинкованным луком, солим, перчим

В смазанную форму выкладываем 2/3 теста, на него кладем начинку (если рыба сухая, сверху кладем нарезанное кусочками сливочное масло. Рыба любит масло и лук!), сверху накрываем 1/3 теста, края защищаем.

Верх пирога художественно дырявим вилкой, смашиваем взбитым яйцом и отправляем пирог в предварительно разогретую духовку, выпекаем около часа на среднем жару.

Готовый пирог смашиваем маслом и накрываем полотенцем.

Приятного аппетита!
