Kunena - Рыбачок русская рыбалка в Германии. Сгенерирована: 6 December, 2025, 17:46

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 смешиваем, ждем минут 10-15 пока забродят

Приятного аппетита!

Kunena - Рыбачок русская рыбалка в Германии. Сгенерирована: 6 December, 2025, 17:46 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, смешиваем с нашинкованным 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 защипываем. Верх пирога художественно дырявим вилкой, смазываем взбитым яйцом и отправляем пирог в предварительно разогретую духовку, выпекаем около часа на среднем жару. Готовый пирог смазываем маслом и накрываем полотенцем.