

## bułeczki z nadzieniem rybnym

LIPKA02



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ciasto drożdżowe:</b>	1 sztuka
<b>masło</b>	50 g
<b>jaja</b>	3 sztuki
<b>śmietana</b>	3 łyżki
<b>żółtko jajek</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>natka pietruszki</b>	trochę
<b>grzyby świeże</b>	6 sztuk
<b>ryba</b>	250 (gotowana)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić i posiekać. Cebulę pokrajać w drobną kostkę i razem z grzybami przesmażyć w gorącym tłuszczu. Dodać śmietanę, jedno surowe żółtko i natkę pietruszki. 3 jajka ugotować na twardo i przepuścić przez maszynkę, dodając ugotowaną i pozbawioną ości rybę. Wymieszać z przygotowanymi grzybami, osolić, dodać pieprzu. Ciasto rozwałkować i wyciąć szklanką krążki. Na jednym kłaść łyżką nadzienie, drugim przykryć, zlepić brzegi. Bułeczki posmarować roztrzepanym żółtkiem, ułożyć na natłuszczonej i posmarowanej mąką blasze i odstawić w ciepłe miejsce, aby podrosły. Wyrośnięte bułeczki wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w średniej temperaturze (do 200C) ok. 40 min. Podawać na gorąco.