

Kulebiak krucho drożdżowy z ryżem, grzybami i rybą



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Farsz:

ryż	100 g
margaryna	1 łyżka
grzyby suszone	20 dag
cebula	1 sztuka
olej	
szczypiorek	pęczek
sól	pieprz, sól ziołowa

Ciasto:

rodzynki	2dag drożdży, 1 łyżeczka cukru,
mąka	25 dag
żółtka	2
jajko	1
sól	
śmietana gęsta	3 łyżki
masło	2 łyżki
margaryna do smarowania formy	
jaja na twardo	2
karp	40 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować rozczyń: rozetrzeć cukier z pokruszonymi drożdżami, dodać ciepłe mleko i przesianą mąkę, dobrze wymieszać. Przykryć ściereczką, odstawić w ciepłe miejsce do czasu aż podwoi swoją objętość.

W tym czasie grzyby umyć, zalać ok 0,5 l wody, zagotować, następnie wywar odstawić, a grzyby pokroić w paseczki.

Cebulkę pokroić w kosteczkę. Na patelni rozgrzać łyżkę margaryny i łyżkę oleju, podsmażyć cebulkę, dodać ryż i grzyby, smażyć ok 3 minut, całość zalać wywarem z grzybów, gotować na małym ogniu do całkowitego wchłonięcia wywaru.

Rybę oczyszczoną podgotować w wywarze warzywnym, następnie oddzielić od skóry i ości (najlepiej te największe kawałki, najdalsze od ogona). Mięso podzielić na mniejsze kawałki, posypać odrobiną soli ziołowej.

Zostało ciasto do wykonania: Na stolnicę wysypać przesianą mąkę, dodać masło lub margarynę, drobno posiekać nożem, następnie dodać jajko, żółtka, sól, rozczyń i śmietanę, posiekać i szybko zagnieść. Ciasto podzielić na 2 części, każdą rozwałkować, uformować np na kształt ryby. Na pierwszą część ułożyć ryż, kawałki ugotowanej ryby, posiekany szczypiorek i małe kawałki jajka, całość przykryć drugim ciastem, odstawić na 15 minut do wyrośnięcia, następnie zaznaczyć wzorek, górę posmarować białkiem, piec w dobrze rozgrzanym piekarniku w temp 180 stopni ok 45-55 minut.

Gotowe danie podawać z barszczem, świetnie smakuje ciasto posmarowane sosem chrzanowym (majonez wymieszany z tartym chrzanem)