

Rybie ogony



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	750 g
cebula	3 szt
czosnek	2 ząbki
sól i pieprz do smaku	
ziołowe ziarenka smaku	1 łyżeczka
Na ciasto:	
mąka	1 kg
mąka	1 szk
margaryna	1 kostka
mleko	3 szk
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i cebulę mielimy, dodajemy przyprawy do smaku.

Z mąki, margaryny, mleka i proszku do pieczenia zagniatamy gładkie ciasto. Rozwałkowujemy na niegrube placki i wykrawamy kółka o średnicy 20 cm.

Na placki kładziemy porcję mięsa i zwijamy w rulony. Końcówki dokładnie skleamy i robimy widelcem wzorki na kształt rybiego ogona. Na wierzchu robimy kilka nacięć.

Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy około 40 minut w piekarniku nagrzanym do 150-160 stopni.

Każdy ogon przecinamy po upieczeniu w poprzek.

