

Rybki z wędzonym farszem



ANAST



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
margaryna	10 dag
gęsta śmietana	1/2 szklanki
sól, pieprz	do smaku
jajko	3
ryba wędzona	30 dag
pietruszka zielona	
drożdże	1 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do przesianej mąki dodać margarynę i jedno jajko, wlać drożdże wymieszane ze śmietaną, dodać szczyptę soli, zagnieść a następnie rozwałkować i wycinać dość duże kółka. Rybę obrać ze skóry, wyjąć ości, rozgnieść widelcem, dodać pietruszkę i jedno jajko, przyprawić. NA każdym kółku kłaść odpowiednią ilość farszu. Złożyć na pół, skleić i naciąć nożem. Z ziarenka pieprzu zrobić oko, posmarować jajkiem i piec 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.