

Paszteciki z farszem rybnym

22 grudnia 2021

Składniki na 4 porcje:

Farsz:

- ok 3 kg ryby słodkowodnej,
- 3 duże marchewki,
- 1 pietruszka,
- ½ selera,
- sól, pieprz.

Ciasto:

- 0,5 kg. mąki pszennej,
- 5 dkg drożdży,
- 1 łyżka cukru,
- 1 margaryna,
- 1 szklanka śmietany,
- 3 żółtka,
- 1 całe jajo.

Wykonanie potrawy

Farsz:

Rybę ugotować z warzywami. Następnie obrać i zemieć dodając warzywa, doprawić solą i pieprzem.

Ciasto:

Drożdże wymieszać z 1 łyżką cukru, 1 łyżką mąki i odrobiną wody. Pozostałe składniki wsypać do miski, dodać rozczyń drożdżowy i wyrobić ciasto. Wyrobiane ciasto rozwałkować, wyłożyć farsz i zwinąć w roladkę. Piec w temperaturze 170 stopni około 1 godziny do zarumienienia ciasta.

Autor: Teresa Korzeniowska ze Stanisławowa Dużego