

Готовим вместе с Нямой

Пирог «Золотая рыбка»

Пирог «Золотая рыбка»

2010-10-22 23:29:52



Этот пирог всегда становится королём моего праздничного стола, но и повозиться с ним придётся не мало. Рыбу выбирайте жирных сортов, тогда начинка будет насыщенной и сочной. Всем приятного аппетита и пожелание почаще радовать близких такой красотой!

Нам понадобится:

Для теста:

- 500-550 г. муки
- 50 г. сливочного масла
- 3 ст.л сахара
- 1/3 ч.л. соли, щепотку сежемолотого перца
- 1 яйцо
- 25 г. живых дрожжей

Для начинки:

- 300 г. филе жирных сортов рыбы
- 2 яйца, сваренных вкрутую
- 2 луковицы
- Соль, перец

- Дрожжи разводим в небольшом количестве теплого молока, добавляем 1 ст. ложку сахара и немного соли, размешиваем до растворения и оставляем до поднятия пенной шапочки.

- Подогреваем молоко и смешиваем с поднятыми дрожжами, добавляем в полученную смесь растопленное сливочное масло, сахарный песок, соль, яйцо, перец и всё тщательно перемешиваем.

- Постепенно просеивая в полученную смесь муку, замешиваем эластичное тесто.

- Оставляем тесто в теплом месте для подъема, примерно на 1 час.

- А также можно замесить тесто в хлебопечке, в основном режиме "тесто".

- Для начинки рыбу обжариваем с луком, приправляем и добавляем измельчённые яйца. Если начинка всё же суховата, то добавьте в неё пару столовых ложек сметаны.



Готовим вместе с Нямой

Пирог «Золотая рыбка»

- Подошедшее тесто разделяем на две части и раскатываем в продолговатые пласты толщиной в сантиметр.
- На один пласт выкладываем начинку и распределяем её в центре по длине, накрываем вторым пластом.



- Начинаем формировать рыбку: для начала вырезаем ножом нужную нам форму и хорошо прижимаем края. После этого обратной стороной ножа формируем плавники, хвост и рот, глазик можно сделать из маслины, изюминки или горошка перца.



- Обрезки теста раскатываем и стопкой вырезаем кружочки для "чешуи" и приклеиваем их на капельку воды. Пока вырезаем кружки, пирог накрываем полотенцем, чтобы он слегка подошёл.



- Сформированный пирог переносим на смазанный и присыпанный мукой противень и

Готовим вместе с Нямой

Пирог «Золотая рыбка»

смазываем молоком.

- Выпекаем при 180°С - 20-25 минут.
- Готовый пирог вынимаем из духовки, смазываем кусочком сливочного масла и оставляем остывать под полотенцем.

Приятного аппетита!

© www.njama.ru