

Drożdżowy kulebiak z rybą i ryżem

Autor: **Naj**Przepisów: **1732** Ocena: **14717**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 3 szkl. mąki pszennej
- 5 dag drożdży
- 3 łyżki masła
- 1 szkl. mleka
- szczypta cukru. 2 jajka
- sól 2 wędzone makrele lub dorsze
- 1 szkl. ryżu ugotowanego z odrobiną kurkumy. 2 jajka na twardo
- 1/2 pęczka natki

Sposób przygotowania:

- 1 Masło stop. Mleko podgrzej. Drożdże rozetrzyj z cukrem i łyżką mąki. Wlej tyle mleka, aby powstał gęsty zaczyn. Odstaw na 20 min do wyrośnięcia, wymieszaj z resztą mąki.
- 2 Dodaj ostudzone masło, resztę mleka, 1 jajko i 1/2 łyżeczki soli. Zagnieć. Ciasto odstaw na godzinę.
- 3 Ryby dokładnie oczyść z ości oraz skóry, mięso rozdrobnij. Ryż wymieszaj z natką. Jajka na twardo posiekaj. Wyrośnięte ciasto ponownie zagnieć.
- 4 Oderwij mały kawałek do dekoracji, resztę rozwałkuj. Na placku połóż rybę, posyp ją jajkami i ryżem. Placek złóż, tworząc duży pieróg.
- 5 Z reszty ciasta wytnij ozdoby, przylep je do kulebiaka. Posmaruj drugim jajkiem. Piecz ok. 45 min w temp. 200°C. Ostudź, ew. zamroź.
- 6 150 min; Cena porcji: ok. 1,50 zł; Porcja: 350 kcal.

Źródło: Naj

Twoje notatki do przepisu: