

• DORSZ W CIEŚCIE •

Składniki na zaczyn:

- 10 g Drożdży Babuni do tradycyjnych wypieków
- 3 łyżki mąki pszennej typ 500
- 1/3 szklanki wody letniej
- szczypta cukru

Składniki na ciasto:

- 100 g masła
- 1 szklanka mąki pszennej typ 500
- wcześniej przygotowany zaczyn
- 1/3 łyżeczki soli

Składniki dodatkowe:

- do posmarowania 1 jajko
- 1 ziele angielskie

Przygotowanie:

Przygotowanie zaczynu:

1. Do miski przelóż Drożdże Babuni, dodaj letnią wodą, cukier, mąkę i wymieszaj. Przykryte ściereczką odstaw w ciepłe miejsce.

2. Do zaczynu przesiej resztę mąki, dodaj roztopione i ostudzone masło, sól i wyrób ciasto mikserem. Następnie odstawiam w ciepłe miejsce na 2 godziny nakryte ściereczką.

Przygotowanie farszu:

1. Zaczynij od przyprawiania ryby – posól, popieprz i posyp przyprawą do ryb. Następnie odstaw na godzinę.

2. Pokrój drobno pora i przesmaż go na maśle, przelóż go na talerz, a na tej samej patelni przesmaż pieczarki pokrojone na cienkie paseczki. Do pieczarek dodaj por i dopraw według smaku.

3. Filet dorsza pozbaw skóry i pokrój na małe karwałki. Następnie przelóż filet do miski, dodaj płatki owsiane, bułkę tartą, jajko, natkę, sól, pieprz, sok z cytryny i wszystko wymieszaj.

Przygotowanie ciasta:

1. Wyrośnięte ciasto zagnieć na desce podsypanej mąką i podziel na dwie części.

2. Na papierze narysuj kształt ryby z ogonem bez płetw i wytnij jej kształt.

3. Na stole ułóż arkusz papieru do pieczenia, na nim rozwałkuj ciasto na prostokąt około 30–20 cm. Po czym przelóż na nie wyciętą rybę i odetnij nożem jej kształt na cieście. Pozostałe skrawki ciasta dołącz do odłożonego ciasta.

4. Na wyciętej rybie ułóż farsz z ryby, zostawiając po 1,5 cm z każdego boku na sklejenie.

5. Na farsz rybny ułóż farsz z pora i dociśnij ręką. Drugą część ciasta rozwałkuj na trochę grubszy blat i przykładam do naszej ryby

Składniki na farsz:

- 400 g filetu z dorsza
- 1 por (biała część)
- 150 g pieczarek
- sól, pieprz, przyprawa do ryby
- 1 jajko
- 2 łyżki płatków owsianych
- 1 łyżka bułki tartej
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki natki pietruszki
- masło klarowane