



Рецепт приготовления рыбной запеканки в тесте

Ингредиенты:

- Для начинки:
- 500 г филе рыбы,
- 10 г свиного копченого сала;
-
- для теста:
- 500 г муки ржаной,
- 240 г воды,
- 40 г дрожжей,

Кулинарные рецепты с фото - Рыбная запеканка в тесте

Автор: Administrator

12.04.2011 01:00 - Обновлено 08.09.2011 14:30

- **10 г тмина,**
- **соль.**

Тесто раскатать в пласт толщиной 3 см, положить начинку слоями: рыбное филе и кусочки сала. Защипать, смазать сверху холодным молоком, запекать в слабой духовке в течение 1 ч.