

Расстегаи рыбные

1 кг муки, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина. 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, 40 г дрожжей.

Для фарша: *300 г рыбы (филе без костей), 200-300 г рисового фарша.*

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом более густой консистенции.

Готовое тесто раскатать на столе, подпылённом мукой, в пласт толщиной 0,5 см. Выемкой или стаканом нарезать кружочками, которые слегка раскатать скалкой.

На каждый кружок из теста выложить рис, а на середину рисового фарша уложить кусочек рыбного филе. Края защипнуть, оставив середину открытой.

Приготовленные таким образом расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, и поставить на расстойку на 15-20 минут. Смазанные яйцом расстегаи выпекать при температуре 220-230°.

Испеченные расстегаи смазать маслом, выложить на блюдо и закрыть слегка увлажненной салфеткой.