

Расстегай

традиционно русские пирожки растегнутым верхом,
то есть начинка там видна

Для теста:

150 мл молока
1 ч.л. сахара
1 ч.л. соли
7 гр. сухих дрожжей
400-450 гр. муки
2 яйца

Приготовить тесто:

1. В теплое молоко всыпать сахар и сухие дрожжи, перемешать до их растворения.
2. Добавить 100 гр. муки, перемешать, поставить в теплое место на 15 мин.
3. В поднявшуюся опару добавить яйца, соль, перемешать.
4. Всыпать оставшуюся муку, замесить гладкое тесто, убрать в теплое место на 1-1,5 ч.

Для начинки:

300 гр. филе рыбы
150 гр. лука
1 ч.л. соли
молотый черный перец
майонез

Приготовить начинку:

1. Филе рыбы нарезать небольшими кусочками.
2. Лук нарезать.

Приготовить расстегаи:

1. Поднявшееся тесто обмять, сформировать лепешки.
2. На заготовки выложить филе рыбы и лук, слепить расстегаи.
3. Поместить изделие на противень.
4. Выпекать утешение на протяжении 20-25 мин. В предварительно разогретой духовке до 180 С.

