Расстегай с красной рыбой (1 апреля 2014)

Этот рецепт находится у меня в фаворитах. Делаю его, когда жду гостей, так как получается вкусным, эффектным и сытным. Рецепт взяла когда-то у Юлии Высоцкой в программе "Едим дома".



Ингредиенты:

450 г слоеного теста

3 медальона форели (примерно 500 г)

0.5 ст. вареного риса

3 яйца сваренных вкрутую

пучок петрушки
90 мл сливок (22%)
сок 0.5 лимона
2 ст.л. растительного масла
1 ст.л. оливкового масла
0.5 ч.л. морской соли
молотый черный перец
2 желтка для смазки

Приготовление:
Сделать трафарет рыбы из бумаги.
Рыбу нарезать на небольшие кусочки размером 2 см. Посолить, поперчить, добавить растительное масло и сок лимона. Положить в холодильник на 30 минут.
Вареные яйца помять вилкой, измельчить петрушку..
Разогреть духовку до 190 градусов.
Из половина теста раскатать прямоугольник, вырезать по шаблону рыбу, по контуру, отступая на 1-1.5 см от контура, дополнительно вырезать полоски. С помощью скалки уложить рыбу на противень, застеленный пергаментом. Хорошо смазать рыбу желтком, по краям уложить полоски (это нужно для того, чтобы начинка не вылезала при выпекании), смазать желтком. Отправить противень в духовку до светло-золотистого цвета.

Соединить рыбу с яйцами, рисом, зеленью, сливками, посолить, поперчить.
Выложить на заготовку начинку.
Вторую половину теста тонко раскатать, вырезать по шаблону нос и хвост рыбы. Из оставшегося теста вырезать кружки диаметром 3 см, выложить на туловище, имитируя чешую. Один кружок оставить, вдавить в него душистый горошек - это будет глаз рыбы (его смазывать желтком не надо). Полученную рыбу смазать желтком, прикрепить глаз рыбы. Выпекать 5 минут при 190 град, потом температуру уменьшить и выпекать 15 минут при 150 градусах до румяной корочки.



Комментарии (40)

aranart 1 апреля 2014 16:01

Очень эффектно подать такое гостям)

eastflower 1 апреля 2014 17:04

Дарик, спасибо! Да, гостям нравится, обычно ничего не остается.

natapovarenok 1 апреля 2014 16:30

Красивая рыбка!

eastflower 1 апреля 2014 17:04

Наташенька, спасибо!

lifetastesgreat 1 апреля 2014 17:43

ОООО! с преклоняюсь!!! для меня это что-то нереальное!

eastflower 1 апреля 2014 20:39

Анечка, это только описание сложное, а делается быстро. У меня ушло где-то 1 час с выпечкой. Попробуй, тебе понравится.

imungu 1 апреля 2014 17:52

Декор я такой не очень люблю, но вот начинка вызывает сплошной восторг. Сразу рыбный пирог захотелось.

eastflower 1 апреля 2014 20:39

Иришка, буду рада ,если понравится. Начинка вкусная получается.

cookonline 1 апреля 2014 18:07

Какой красивый, а я делала барашка с рыбой, тоже очень вкусно)

eastflower 1 апреля 2014 20:40

Ирочка, спасибо! Да, с барашком видела, очень классно.

snurok_cook 1 апреля 2014 18:08

Когда-то давно делала, в передаче еще видела. Вкусный пирог. надо повторить как-нибудь)

eastflower 1 апреля 2014 20:40

Да, он очень вкусный. Он у нас с тех времен прижился.

dancedance92 1 апреля 2014 18:25

Красавец!:))

eastflower 1 апреля 2014 20:41

Ксюша, спасибо!

manyasha_p 1 апреля 2014 19:21

Какая симпатичная рыбка! Так и хочется отрезать кусочек))

eastflower 1 апреля 2014 20:41

Спасибо большое!

arigos 1 апреля 2014 20:18

Класс! Пирог с рыбой-это очень вкусно.

eastflower 1 апреля 2014 20:41

Точно, точно. Вкусно, особенно, когда тесто хрустит.

vsetajnoejavnoe 1 апреля 2014 20:40

мне давно нравится такая идея подачи рыбного пирога, спасибо, что напомнила, у тебя красавчик получился!!

eastflower 1 апреля 2014 21:31

Викуль, спасибо! Любим его очень.

atsoy 1 апреля 2014 21:07

Леночка! Отлично пирог выглядит! :) Вкусно) Я часто делаю красную рыбу в слоеном тесте, но обычно не сильно заморачиваюсь - надо будет попробовать и по твоему рецепту!

eastflower 1 апреля 2014 21:32

Анечка, спасибо! Я буду рада, если пригодится. Похоже, со слоеным тестом все так вкусно.

zykerka_zuki 1 апреля 2014 21:40

вот это да!!!! такое смастерить! кудесница!!!!

eastflower 1 апреля 2014 21:51

Оксаночка, спасибо! Он не сложный, но вкусный.

liligorina 1 апреля 2014 22:49

Рыба, прям такая РЫБА! :)Вкуснятина! :)То ли ты в описании про рис забыла, то ли я не увидела :)) Я примерно с такой же начинкой делаю. Только тесто другое беру.

eastflower 1 апреля 2014 23:22

Лиля, спасибо! Про рис добавила, спасибо! А какое ты тесто используешь?

liligorina 1 апреля 2014 23:50

Вот тут про тесто и пирог - Пирог с семгойEdited at 2014-04-01 07:50 pm (UTC)

tania_bondarets 1 апреля 2014 23:08

о, как классно) это и порционные так можно сделать)

eastflower 1 апреля 2014 23:23

Танечка, спасибо! Да, спокойно в виде расстегаев классических с дырочкой можно сделать.

tania_bondarets 1 апреля 2014 23:31

симпатично)

eastflower 1 апреля 2014 23:33

Буду рада, если пригодится.

nnsvz_1 2 апреля 2014 03:12

Лен, а почему расстегай? Кулебяка самая что ни на есть! Восторг!

eastflower 2 апреля 2014 08:35

Натуль, я тоже не знаю, не стала менять название - у Высоцкой назван так. По мне расстегаи - это такие пирожки с дырочкой, так?

nnsvz_1 2 апреля 2014 15:21

ага :)

7chocolat 2 апреля 2014 16:55

Вот это улов!

eastflower 3 апреля 2014 22:57

Настя, спасибо! Да, быстро ее оприходовали :-))

para_gn0m0v 2 апреля 2014 17:08

Леночка, какая вкуснота! А уж оформление!

eastflower 3 апреля 2014 22:58

Оксаночка, спасибо! Да, от красной рыбы в слоеном тесте сложно отказаться.

flamebelle 3 апреля 2014 19:20

Красота какая! настоящее праздничное блюдо!!!

eastflower 3 апреля 2014 22:57

Оксаночка, спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast