

- Рыбный пирог

Сделанное тесто оставляем его постоять скатанным в шар и помазанным растительным маслом на 20 минут.



Раскатать тесто в пласт овальной формы толщиной 0,7 мм



Разложить начинку в форме лодочки



По краям сделать надрезы с двух сторон и начинать заворачивать в форме косички.
Последние два надреза оставляем не завернутым, это хвостик рыбника.



Ставим пирог в расстойку на 15-20 минут. После расстойки смазываем пирог взбитым яйцом и ставим выпекать на 180-200 градусов до золотистой корочки. В итоге получается такой пирог:

