



МБУ ДО «Центр содействия семейному устройству детей, подготовки и сопровождения замещающих семей» им. Талалихина



Жаворонки



Кулебяка с рыбой

Лакомый кусочек

Ингредиенты:

Тесто на кулебяку

вода – 250 мл;

мука – 1 кг;

соль – 15 г;

сухие дрожжи – 15 г;

сахар – 50 г;

растительное масло – 60 г;

Начинка

филе рыбы – 350 г;

лук – 120 г;

соль – 5 г;

рис – 200 г.



Тесто для жаворонков

вода – 250 мл;

мука – 1 кг;

соль – 15 г;

сухие дрожжи – 15 г;

сахар – 60 г;

растительное масло – 60 г;

Приготовление

Замешиваем тесто, вымешиваем его до мягкого состояния, чтобы отлипало от рук.

Ставим его в теплое место на 1,5 ч.

Рыбу отвариваем и режем небольшими кусочками, варим рис. Лук режем и обжариваем.



Тесто разделяваем на
заготовки, даём
постоять 30 минут.



Затем формируем на
столе и укладываем
на противень.

Даём постоять ещё 30 минут и отправляем в духовку (220 градусов) на 20 минут.



Готовые жаворонки
смазываем
растительным
маслом.



Готовое тесто раскатываем в один пласт, выкладываем в середину рис, рыбу и лук.



Соединяем края теста узором, хорошо закрепив шов. Украшаем цветами из теста и ставим в духовку, разогретую до 180 градусов на 30-40 минут.



Готовую кулебяку достаем из духовки и смазываем растительным маслом.



Наши жаворонки и кулебяка с рыбой от
«Лакомого кусочка» готовы!



Приятного аппетита!