Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пирог с лососем

18 августа 2014 14:05 · https://open-cook.ru/recipes/pirog-s-lososem



Недавно директор Ильи Николаевича приглашал меня в гости на свой мастер-класс по северной кухне. И кроме Сливочного супа с лососем был рыбный пирог. Это, надо вам сказать, было очень-очень вкусно. Да и как он мог не понравится, когда в начинке было стоооолько рыбы :)

На одни пирог:

- 1 упаковка слоеного бездрожжевого теста
- 300-500 гр лосося или форели
- 2-2,5 стакана полуготового риса
- 4 яйца

- 4-5 веточек укропа
- сок половины лимона
- соль по вкусу
- 2 ст.л. растопленного сливочного масла

Полуготовый рис смешать с измельченными яйцами. Пару веточек укропа мелко порезать и добавить в миску с рисом и яйцами, все посолить немножко.



Тесто раскатать по величине противня. Перенести на противень, лучше на пергаментную бумагу.



Разложить рисово-яичную массу по тесту ровным слоем, не доходя 2-3 см до края.



Рыбу нарезать ломтиками, выложить их поверх риса с яйцом тоже ровным слоем. Посолить.



Посыпать рыбу измельченным укропом.



Сбрызнуть лимонным соком.



Раскатать второй пласт теста, накрыть им первый пласт с начинкой, защипать края.



Смазать пирог растопленным маслом и наколоть вилкой в нескольких местах.



Отправить пирог в духовку, разогретую до 180 градусов, примерно на 20-30 минут до золотистой корочки.



Дать пирогу немного остыть, разрезать на порционные куски.



Можно кушать как теплым, так и холодным. Этот пирог очень сытный и вкусный, им можно полноценно поужинать или пообедать, можно угостить родных и близких, а можно взять с собой в дорогу.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

 **Кончита** # 15:08 23.02.2015

Простите пожалуйста, а рыба в пирог идет сырая или слабосоленая?

>  **Анна Нечаева** # 16:07 23.02.2015
>
> Сырая))