Рина Альгиз

e.algiz@yandex.ru

8957720861 (viber/wats up)

Уникальность 100 %

Как приготовить уральский рыбный пирог

Хотите самый вкусный рецепт рыбного пирога, который разлетается на кусочки, едва покинув духовой шкаф? Того самого, который едят даже самые маленькие привередливые критики? И того самого, который вы непременно захотите готовить снова и снова? А рецепт довольно простой, с ним справится даже начинающий кулинар, но есть у него свои секреты. Готовы покорять новые кулинарные вершины?

Удивительно, но этот уральский рыбный пирог - блюдо не такое распространенное, как, например, пельмени. А точнее совсем неизвестное. Но ценители несладкой выпечки смогут его найти в настоящих ресторанах с русской традиционной кухней. Готовят они его преимущественно из фарша речной рыбы в русской печи на дровах, сохранив при этом точную рецептуру и соответственно вкус блюда. Более современные рестораны, используют в качестве начинки красную рыбу, а в деревнях приспособились делать из белой морской рыбы. Урал настолько многогранен, интересен и суров, но в тоже время такой доброжелателен, весь этот спектр красок безусловно отразился не только на характере людей, но и на балансе вкуса блюд. Все также просто, прямолинейно и с богатым внутренним миром. «Подружившись» с каждым кусочком, вы непременно захотите встретиться с ним вновь, и более того сделать его своим спутником и другом на семейных посиделках.

Этот сочный пирог действительно достоен «звезда Мишлен». Для приготовления уральского рыбного пирога нам понадобится:

0,5 кефира 3,2 % ;

1 кг муки (обычная или ц/з, может понадобится и меньше/больше);

1 крупное яйцо (С0-С1);

2-3 ст.л. растительного (нерафинированного) масла;

1 пачка дрожжей;

1 кг рыбы (можно сразу взять филе);

2 больших луковицы;

1 ст.л. сахарного песка;

1 ч.л. морской соли;

перец по вкусу;

Этапы приготовления.

Рыбу отделяем от костей, режем на мелкие кусочки, поливаем растительным маслом, добавляем, предварительно нарезанный кольцами, лук, солим, перчим.

Главный секрет – оставляем всю смесь мариноваться на несколько часов, лучше на ночь.

Далее , готовим дрожжевое тесто.

В предварительно просеянную муку добавляем дрожжи. Смешиваем, нагретый до 35-40 градусов, кефир с сахаром. Важно! Следите за тем, чтобы при нагревании кефир не свернулся.

Постепенно вливаем в муку кефирную смесь. Хорошо вымешиваем тесто. Смесь должна получиться мягкая, слегка липнуть к рукам. Осторожно! Следите за тем, чтобы смесь не была перебита мукой.

Оставляем его в теплом месте на 2-3 часа. Каждый час проминаем.

Когда тесто подойдет еще раз, достаем и делим на два шара, раскатываем на пласты. На один пласт слоями укладываем лук –рыба-лук, другим накрываем. Прокалываем вилкой и смазываем яйцом, смешанным с растительным маслом. Оставляем пирог еще на 20-30 минут., «подышать». Ставим в разогретую до 180 градусов духовку, и выпекаем приблизительно 40-45 минут.

Готовность проверяем деревянной спажкой.

Достаем из духовки пирог, смазываем сливочным маслом, накрываем полотенцем, даем ему остыть, пропитаться и режем на кусочки, наслаждаемся невероятным вкусом.

Приятного аппетита.