

Kulebiak z rybą

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

wspaniały na świąteczny stół

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- opakowanie mrożonego ciasta francuskiego - 1 szt.
- filety rybne - 50 dag
- olej -
- cebula - 1 szt.
- pieczarki - 10 dag
- jajka - 3 szt.
- ugotowany ryż - 1/2 szkl.
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pokroić filety, cebulę i pieczarki. Uduśić na oleju i łyżce wody. Dodać ugotowane na twardo i posiekane jajko, ryż, surowe jajko, wymieszać i przyprawić. Ciasto rozmrozić, rozwałkować i rozsmarować na nim farsz, pozostawiając puste brzegi. Zlepić i posmarować jajkiem. Piec w tem. 210 stopni, aż się zrumieni.

Jak podawać?

na zimno

