Рыбный пирог "Пештишор"

Что нужно:

- мука - 4 стакана;
- сахар - 2 ст. л.;
- соль - 1 ч. л.;
- растительное масло - 4 ст. л..;
- молоко - 1/2 литра;
- сухие дрожжи - 10 г (1 пакетик);
- яйцо - 1 шт;
- филе рыбы (на ваш вкус) - 1 кг;
- репчатый лук - 1 шт;
- перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Готовим тесто: смешиваем до однородной массы муку, сахар, соль, 2 ст. л. растительного масла, молоко,дрожжи, затем складываем в пакетик и убираем в холодильник на 2 часа;
2. Опускаем рыбное филе в кипящую воду на 2 минуты, затем вынимаем;
3. Лук меленько нарезаем и обжариваем пару минут на растительном масле;
4. Руками измельчаем рыбное филе и добавляем к луку (пока разминаем рыбку, мы чувствуем косточки и, соответственно, удаляем их);
5. Перчим всё и обжариваем (на сильном огне) пару минут;
6. Когда мы достанем наше тесто из холодильника, следует его немного обвалять в муке;
7. Делим тесто на две части и каждую ч раскатываем в прямоугольный пласт, толщиной в 0,5 см;
8. Начинку также делим пополам и равномерно выкладываем по нашим пластам;
9. Закрываем каждый пласт конвертиком и, проявив свою творческую фантазию, придаём полученным пирогам форму рыбы (поверьте это сделать не так сложно, как кажется). Глазки можно сделать из горошин чёрного перца;
10. Смазываем наших рыбок яйцом (предварительно взбитым венчиком);
11. Отправляем наших рыбок в духовку на 25 минут при 200 градусах.