Автор: Administrator
12.04.2011 01:00 - Обновлено 08.09.2011 14:30

Рецепт приготовления рыбной запеканки в тесте

Ингредиенты:

- **Для начинки:**
- **500 г филе рыбы,**
- **10 г свиного копченого сала;**
-
- **для теста:**
- **500 г муки ржаной,**
- **240 г воды,**
- **40 г дрожжей,**

- **10 г тмина,**
- **соль.**

Тесто раскатать в пласт толщиной 3 см, положить начинку слоями: рыбное филе и кусочки сала. Защипать, смазать сверху холодным молоком, запекать в слабой духовке в течение 1 ч.