

Закрýтый уральский пирог

<input type="checkbox"/>	Молоко	300 мл
<input type="checkbox"/>	Мука пшеничная	350 г
<input type="checkbox"/>	Растительное масло	60 мл
<input type="checkbox"/>	Сливочное масло	30 г
<input type="checkbox"/>	Свежие дрожжи	7–10 г
<input type="checkbox"/>	Соль	10 г
<input type="checkbox"/>	Сахар	10 г
<input type="checkbox"/>	Черный молотый перец	по желанию
<input type="checkbox"/>	Филе сазана или другой рыбы	500–600 г
<input type="checkbox"/>	Лук репчатый	1 шт.
<input type="checkbox"/>	Картофель	3–4 шт.
<input type="checkbox"/>	Яичный желток	1 шт.

Приготовление: В теплом молоке растворите соль, сахар, дрожжи, добавьте 30 мл растительного масла. Добавьте три столовые ложки муки, размешайте и оставьте на 15 минут. Затем всыпьте оставшуюся муку, замесите тесто, накройте его пищевой пленкой и поставьте в теплое место. Через 40–45 минут тесто надо обмять, через 1,5 часа — оно будет готово.

Пока тесто «подходит», приготовьте начинку. Мелко нарезанный лук обжарьте до прозрачности в смеси растительного и сливочного масла, посолите, поперчите. Нарезьте рыбу на кусочки, слегка подсолите. Разделите тесто на две части — большую и поменьше, раскатайте. Большой пласт выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки. На него — картофель, нарезанный тонкими кружочками и посыпанный солью. Сверху выложите лук, на него — кусочки рыбы. Накройте пирог вторым пластом теста, защипните края, смажьте смесь желтка и молока. Выпекайте в духовке 40–45 минут при температуре 180 градусов.