

Русское национальное блюдо «РАССТЕГАЙ»



Рецепт «Расстегай»

Тесто:

- *Мука 7 стаканов*
- *Молоко 2 стакана*
- *Масло сливочное 50гр.*
- *Сахар 1 ст. ложка*
- *Яйца 2 шт.*
- *Соль 1 чайная ложка*
- *Дрожжи 40гр.*

Начинка:

- *Рыба 300гр.*
- *Рис 150гр.*
- *Масло сливочное 2-3 ст. ложки*



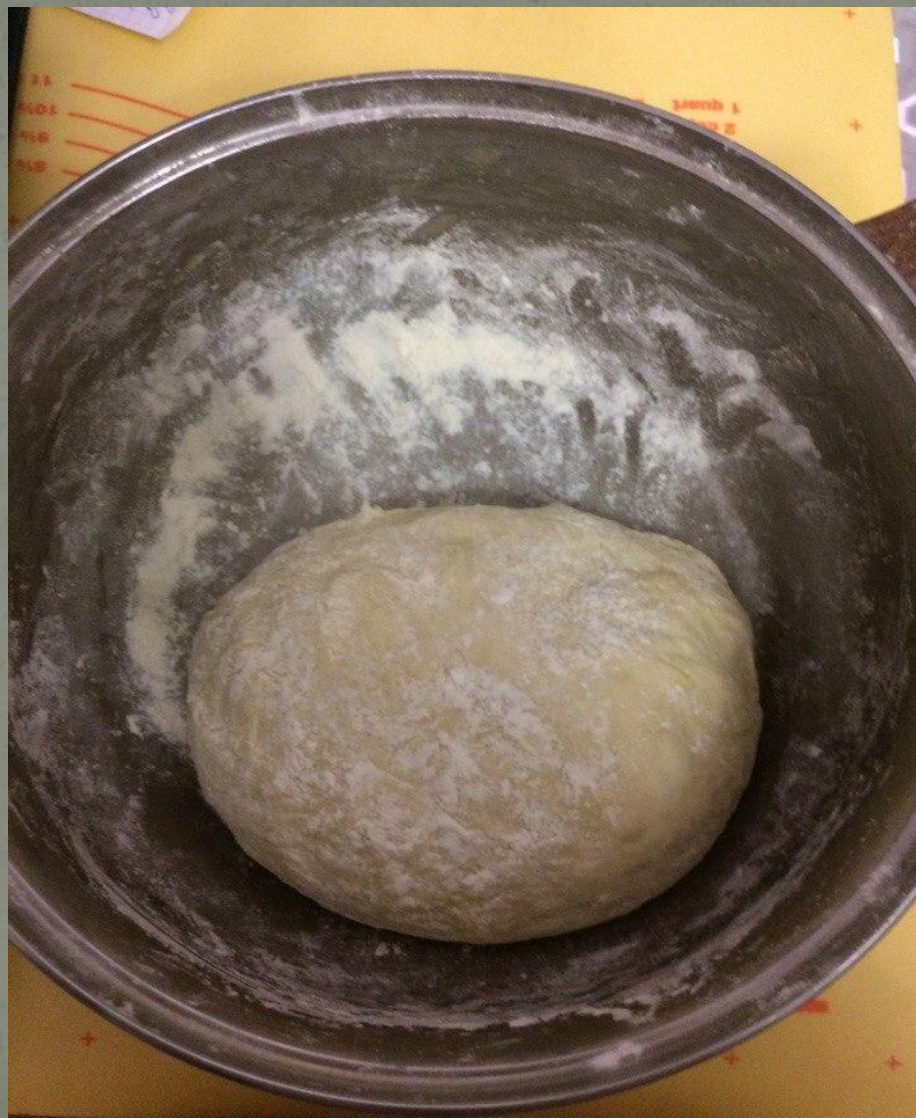
Способ приготовления

- *В теплое молоко добавляем дрожжи, соль, сахар, муку, яйца. Замешиваем. В конце добавляем сливочное масло.*
- *Ставим тесто в теплое место, чтоб поднялось.*
- *Готовое тесто раскатываем на столе толщиной 0,5 см. стаканом вырезаем кружочки, слегка раскатываем скалкой.*
- *На каждый кружочек кладем фарш из риса. На середину сверху фарша кладем кусочек рыбы. Края расстегая защипываем, оставляя середину открытой.*
- *Приготовленные таким образом расстегаи укладываем на лист смазанный маслом и ставим на расстойку.*
- *Смазываем яйцом и печем в духовке при $t - 220^{\circ} - 230^{\circ}C$.*

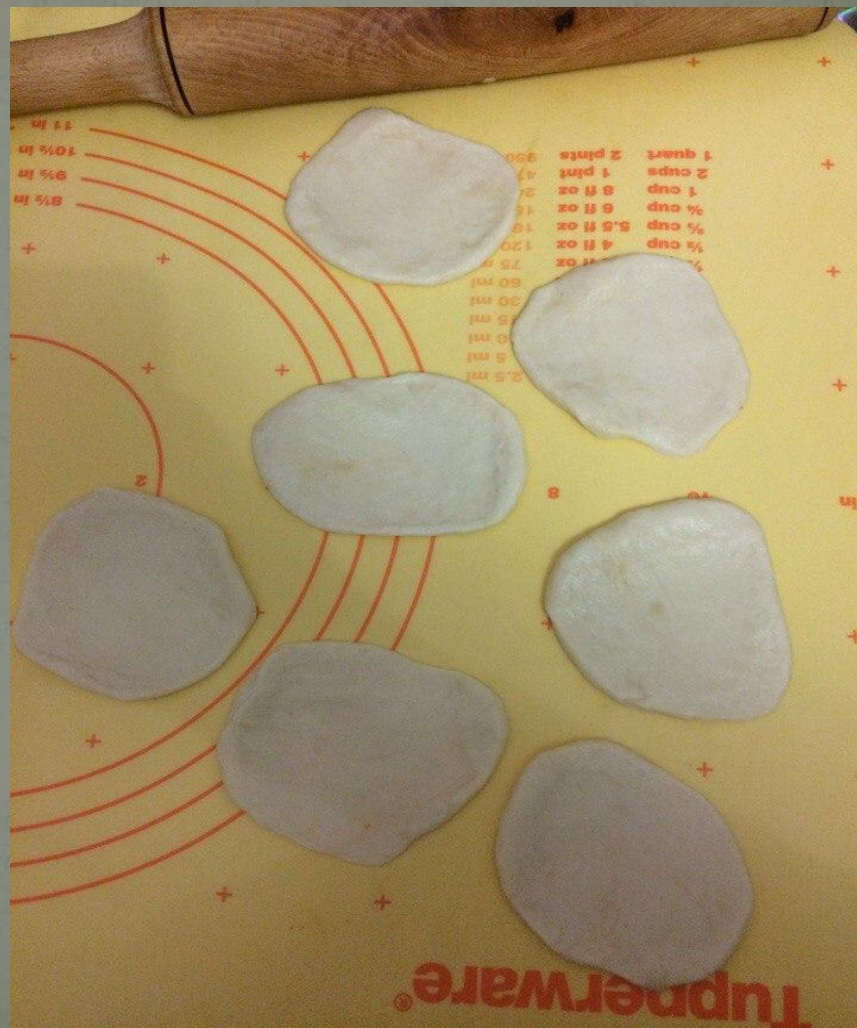
В теплое молоко добавляем дрожжи, соль, сахар, муку, яйца. Замешиваем. В конце добавляем сливочное масло.



Ставим тесто в теплое место, чтоб поднялось.



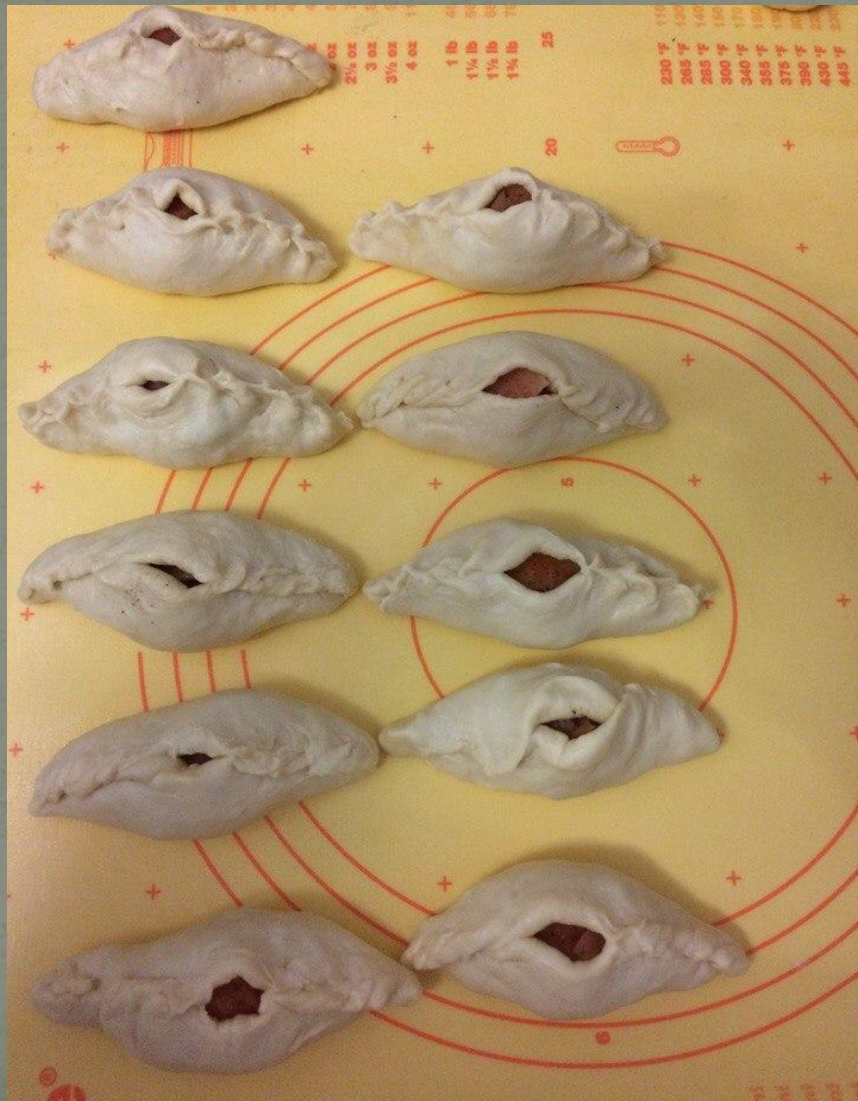
Готовое тесто раскатываем на столе толщиной 0,5 см. Стаканом вырезаем кружочки, слегка раскатываем скалкой.



*На каждый кружочек кладем фарш из риса.
На середину сверху фарша кладем кусочек рыбы.*



*Края расстегая защищаем, оставляя
середину открытой.*



Приготовленные таким образом расстегаи укладываем на лист смазанный маслом и ставим на расстойку. Смазываем яйцом и печем в духовке при $t - 220^{\circ} - 230^{\circ}C$.



**Приятного
аппетита!**