

Plněná rybka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- cibule 4 ks
- trocha oleje 1 ks
- salám junior v celku 200 g
- trocha kečupu 1 ks
- listové těsto 1 ks
- eidam a niva 200 g
- vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Nejprve nakrájíme cibule na kolečka a osmahneme je na oleji dozlatova. Přidáme salám nakrájený na kostičky a zalijeme trochou kečupu (kdo rád pikantní jídlo, použije ostrý). Chvilku podusíme, pak sundáme z ohně a necháme vychladnout.

Na papír si nakreslíme tvar ryby. Těsto vyválíme a rozkrojíme na dva díly. Spodní díl ryby vykrojíme asi o 2 cm větší. Tento díl dáme na plech vyložený pečicím papírem. Naneseme na něj vychladlou směs a posypeme ji nastrohaným sýrem. Okraje přehneme a potřeme rozšlehaným vejcem.

Přiklopíme druhým dílem.

Takto připravenou rybu potřeme vajíčkem a ze zbylého těsta dotvoříme šupiny a oko. A znovu potřeme vejcem. Vložíme do předem vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme 20 minut dozlatova. Místo salámu lze můžeme dát mleté maso.

