



Kołacze z rybą

przepisy.pl



60 minut



6 osób



Trudne

Składniki:

- ryba - 750 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- mąka pszenna - 1 kilogram
- drożdże - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- Kminek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- średniej wielkości cebule - 2 sztuki
- masło - 1 łyżka
- woda w miarę potrzeb

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Szklankę mąki zalej litrem ciepłej wody, dodaj drożdże roztertowane z przyprawą Knorr i paroma łyżkami ciepłej wody. Odstaw w ciepłe miejsce.
2. Gdy zaczyn wyrośnie, dodaj resztę mąki, dopraw (jeśli zachodzi taka potrzeba) i wyrób na gładkie ciasto. Odstaw do ponownego wyrośnięcia.
3. Farsz rybny: nieduże ryby lub filety usmaż na oleju, usuń ości i oprósź Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
4. Cebulę posiekaj drobno, przesmaż na oleju i dodaj kminek. Można także użyć innego farszu - z bryndzy i mleka.
5. Gdy ciasto wyrośnie, uformuj placki (można również wykorzystać Ciasto do pizzy Knorr) o średnicy 25 - 30 centymetrów, zrób w każdym wgłębienie i włóż masę rybną. Piecz 30 - 40 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200°C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl