

Riba u testu



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g lisnatog testa
- 500 g pangasius filea
- 1 jaje
- suvi biljni zacin
- brašno
- neko zrno bibera (za oci)

Priprema

Pangasius filete uvajati u brašno i pržiti, iseckati na komade i posuti vegetom (možete dodati neki zacin po ukusu).

Lisnato testo rastanjiti i iseci 6 komada, oblika ribe (nacrtati na papir oblik i iseci za šablon).

U nauljeni pleh poredati 3 komada testa, rasporediti ribu, ivice testa premazati umucenim jajetom, staviti preostalo testo malo pritisnuti, premazati jajetom i staviti zrno bibera za oci.

Peci na 200 stepeni dok ne dobije boju.