ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:
Мука пшеничная - 380 г
Дрожжи - 1 ч.л.
Соль - 1 ч.л.
Сахар - 1 ст.л.
Рафинированное подсолнечное масло - 3 ст.л.
Молоко - 130 мл
Яйцо куриное - 1 шт.

Начинка:
Семга - 200 г
Лук репчатый - 0,5 шт.
Зелень (у меня кинза и укроп) - по вкусу
Соль, перец - по вкусу

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На Руси часто пекли расстегаи. Начинки были разными: мясо, грибы, рыба. В моей семье очень любят расстегаи с рыбой, как правило, с семгой. Такой "расстегнутый пирожок" можно дать ребенку в школу. А с пылу с жару они особенно вкусны! Даже вьетнамские друзья моего сына уминают их за милую душу! :-)

Для приготовления расстегаев с сёмгой подготовим продукты по списку.

Смешаем муку, дрожжи, сахар и соль. Добавим теплое молоко, яйцо, подсолнечное масло.

Вымешиваем мягкое эластичное тесто, которое выкладываем в миску, смазанную маслом. Накрываем пленкой и оставим в теплое место на 1,5 часа.

А пока займемся начинкой. Семгу, зелень и лук нарежем мелко, добавим соль, перец и 1 желток. Все перемешаем. Начинка готова.

Белок, который останется, можно заморозить.

Тесто подошло и готово к работе.

Обминаем его, делим на равные части (у меня обычно получается 14-16 частей). На каждую часть выкладываем начинку...

... и формируем расстегаи, как на фото. По сути это те же пирожки, только оставляем открытой середину.

Выкладываем их на противень, застеленный пергаментом, смазываем яйцом. Выпекаем в разогретой до 220 градусов духовке 20-30 минут. Ориентируйтесь по своей духовке.

Расстегаи с сёмгой готовы.

Приятного аппетита!