

Fiskibúst

(fyrir u.þ.b. fjóra)

Innihald:

450 g af hvítum fiski
2 bollar af hveiti
175 g af smjörliki/smjöri
3 bollar af vatni
60 g smjöri
1 msk saxaðri steinselju
1 eggjarauða
Salt eftir smekk
Pípar eftir smekk
Þeyttur rjómi



Aðferð:

Skerið fiskinn niður í mjög þunnar sneidar. Blandið saman í skál hveiti, salti, smörliki og vatni (deig). Rúllið deigið út og smyrjið það með smjöri. Brjótið botnin saman og smyrjið með smöri, endurtakið nokkrum sinnum. Látið deigið bíða í 30 mín. Rúllið út deigið aftur þannig að það myndi u.þ.b. 24 cm breiðan og 30 cm langan ferhyrning. Setjið fiskinn í miðjuna á deiginu (skiljið samt eftir pláss á hliðunum og endunum til að loka). Blandið saman sjöri og hakkaðri steinselju og setjið yfir fiskinn, kryddið með salti og pípar. Rúllið annaðhvort upp á deigið eða brjótið það saman til að loka. Bustið deigið með eggjarauðu. Bakið í heimum ofn í u.þ.b. 15 til 20 mín. Berið fram heitt eða kalt með sítrónusneidum og salati. Prófið einnig að bera þetta fram með þeyttum rjóma og saxaðri steinselju út í og súkkulaðisösu.

Verði ykkur að góðu!



nordanfiskur

Góður kostur
-á hvers manns disk!