Kulebjaka

Za 4 osobe

1 kašika ulja
30 g margarina
300 g pečuraka
½ praziluka
100 g pirinča
400 g fileta lososa
2 lovorova lista
1 limun
2 tvrdo kuvana jaja
sveže jaje
0,5 dl pavlake za kuvanje
so i biber
svež peršunov list
350 g lisnatog testa

Način pripreme

1. Obariti pirinač. ‘Tvrdo’ skuvati 2 jaja. U tiganju na ulju i margarinu izdinstati praziluk i pečurke, dok sva voda ne ispari. Začiniti solju i biberom. U kipućoj slanoj vodi, sa limunovim kriškama i lovorom izblanširati lososa (2-3 minuta).

2. U činiji viljuškom izgnječiti lososa i kuvana jaja, dodati seckani peršun. U drugoj činiji pomešati pirinač, dinstano povrće i slatku pavlaku.

3. Obrašnjaviti radnu površinu, razvući lisnato testo u pravougani oblik debljine 3-4 mm, dimenzija 40×35 cm. Nafilovati testo, prvo polovinom smese od pirinča, pa smesom od lososa, i na kraju preostalu smesu od pirinča. Ivice testa premazati žumancetom. Preklopiti krajeve testa i dobro zatvoriti veknu sa svih strana.

4. Staviti veknu u pleh, stavljajući spoj na dno. Premazati je umućenim žumancetom i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni 30 minuta.