

- Перед выпечкой кулебяку смазать яйцом, сделать несколько проколов и выпечь в жарочном шкафу при температуре 220°С в течение 45—60 мин. Готовую кулебяку снять с листа, положить на разделочную доску, смазать маслом, накрыть тканью и охладить.



- Остывшую кулебяку нарезать на порционные куски наискось, уложить на пирожковые тарелки.



- Тесто (№ 1089) 300, мука на подпыл 9, меланж на смазку 5. Фарш (№ 1118): говядина (котлетное мясо) 235, маргарин 11, лук репчатый 26/23, рис. 20, мука пшеничная 3, яйца 1/2 шт., соль, перец. Выход 500.

