CIASTO KRUCHO-DROŻDŻOWE : 250 g mąki, 2 żółtka, 1 jajo, 20 g drożdży, 1/2 łyżeczki cukru, 3-4 łyżki śmietany, 70 g masła, łyżeczka soli, masło do formy
NADZIENIE: 200 g pieczarek, 300 g filetów rybnych, 1 cebula, 1 łyżka tłuszczu, sól, pieprz;
NADZIENIE : Pieczarki dokładnie umyć, drobno poszatkować. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę. Poddusić pieczarki z cebulą na tłuszczu, osobno podsmażyć filety podzielone na małe cząstki. **CIASTO KRUCHO-DROŻDŻOWE :** Mąkę przesiać na stolnicę. Drożdże rozmieszać z cukrem, odstawić na 3-4 minuty. Do mąki dodać masło, posiekać szerokim nożem, dodać całe jajo, żółtka, rozczyn z drożdży, sól i śmietanę. Ciągle siekać nożem, aż cała masa się połączy. Ciasto szybko wyrobić, rozwałkować w prostokąt (odpowiedniej długości do formy) grubości 1cm. Formę wysmarować masłem, wysypać mąką lub ziarnem sezamowym. Na ciasto ułożyć nadzienie wzdłuż szerszego boku. Zwinąć w dość luźny rulon lub złączyć tylko brzegi i mocno zlepić, zaginając ozdobnie ciasto. Ułożyć ostrożnie w formie. Postawić w ciepłym miejscu. Gdy ciasto wyrośnie (prawie dwukrotnie zwiększy objętość), posmarować rozmąconym jajkiem, wstawić do mocno nagrzanego piekarnika, piec ok. 50 minut. Podawać na gorąco z sosem koperkowym lub pomidorowym, albo na zimno.
wg KUCHNI POLSKIEJ pod red. St. Bergera