

Łosoś w cieście francuskim



Autor: **zewaewa**

Przepisów: **140** Ocena: **1021**



5-6 os.



60 min



łatwe



drogie



Składniki:

- 2 opakowania ciasta francuskiego
- 6 plastrów żółtego sera
- 6 kawałków świeżego łososia (filet bez skóry po około 200 g każdy kawałek)
- sos sojowy
- sól
- pieprz czarny
- 6 brykietów mrożonego szpinaku
- 4 połówki suszonych pomidorów w oleju
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka masła
- sól
- pieprz
- 1 jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Kawałki łososia posolić, posypać pieprzem i skropić sosem sojowym, odstawić na godzinę. Szpinak wrzucić na stopione na patelni masło, smażyć aż się rozmrozi. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i drobno posiekane pomidory, doprawić do smaku.
- 2 Szpinak wystudzić i podzielić na 6 porcji. Ciasto francuskie podzielić każde na 3 kawałki i na każdym ułożyć po kawałku łososia. Potem na łososiu rozłożyć szpinak i zakryć plastrem sera.
- 3 Zawinąć wszystko w ciasto i układać pakunki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia łączeniem do dołu. Paczuszki naciąć w kilku miejscach i posmarować je rozmąconym jajkiem. Piec około 25 minut w piekarniku nagrzanym do 210 stopni. Podawać na gorąco.

Twoje notatki do przepisu: