

Łosoś w cieście francuskim

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Przepis wart wypróbowania. Łosoś w cieście francuskim to świetny pomysł na elegancki obiad.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 300 g filetów łososa pokrojonych w grubą kostkę -
- 500 g mrożonego ciasta francuskiego -
- 300 g białych części porów pokrojonych w paski -
- 4 łyżki masła -
- 2 łyżki posiekanego koperku -
- sok i paseczki skórki z cytryny -
- pieprz -
- sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rybę oczyścić, osuszyć papierowym ręcznikiem i przyprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny oraz startą skórką z cytryny. Odstawić na godzinę w chłodne miejsce. Umyte i pokrojone w krążki pory podsmażyć na maśle, wrzucić posiekany drobno koperek, lekko posolić i popieprzyć. Rybę kroimy w większą kostkę i łączymy z porem. Farsz przesypać na sito, aby pozbyć się nadmiaru soku (ok. 20 min.) Ciasto francuskie rozwałkować, posypać delikatnie mąką i podzielić na dwie części, jedną trochę większą. Na mniejszej części ciasta ułożyć farsz i przykryć resztą ciasta. Brzegi posmarować jajem roztrzepanym z odrobiną wody i mocno skleić. Wierzch naciąć w kilku miejscach, posmarować jajkiem. Blachę wyłożyć pergaminem, ułożyć na niej ciasto i piec w piekarniku nagrzanym do 200 st. C, przez pierwsze 20 minut pod przykryciem z folii aluminiowej, dalsze 20 minut odkryte. Jak tylko wierzch ciasta będzie miał złoty kolor, danie gotowe do podania na stół.