

Лосос Ен Крут

Лососот сам по себе е одличен кога и да го сервираме на чинија, но тој што го измислил овој рецепт бил особено екстравагантен. Две сочни кременадли од лосос замотани во лиснато тесто со фил од зелен зеленчук за вкус. А толку е лесно за правење!



Состојки:

- 2 големи кременадли од лосос
- 500 грама лиснато тесто
- смеса од млеко и јајца
- една рака грашок
- една рака спанаќ
- една рака магдонос
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Прво ќе го исчистиме лососот од кожата со помош на остар нож за филети. Поминете со ножот меѓу кожата и месото.

Чекор 2

Исечкајте ги магдоносот и спанаќот. Измешајте ги заедно со грашокот и зачинете со сол, бибер и малку маслиново масло.

Чекор 3

Попрскајте ја масата со брашно и одвиткајте го лиснатото тесто. Тестото секогаш е полесно за работа кога е студено од фрижидер.

Одмотајте го до дебелина нешто поголема од 1 сантиметар. Ставете една кременадла од лосос на средината од тестото.

Со лажица ставете ја смесата од магдонос, спанаќ и грашок врз рибата и потоа поклопете ја со другата кременадла од лосос.

Премачкајте го тестото со смесата од млеко и јајца по страните и со нож направете правилна форма околу лососот. Вишокот леснато тесто ставете го настрана (или зачувајте го за друг рецепт).

Поклопете го лососот со тестото, преклопете го тестото уште еднаш и подвиткајте ги краевите навнатре. Ставете уште малку од смесата од јајца и млеко и направете линија која ќе ви помогне во преклопувањето.



Чекор 4

Превртете го тестото од другата страна и ставете го во тавата. Со четка премачкајте го целото тесто со смесата од јајца и млеко и зачинете.

На крај земете мало ноже и засечете го тестото на неколку места, но внимавајте да не го издупчите целото тесто. Направете исто во спротивен правец и ќе добиете одличен ефект при сервирањето.

Чекор 5

Печете во обична рерна 30 минути на температура од 200 степени. Лиснатото тесто не треба да се пече на ниска температура затоа што ќе стане накиснато и мокро.

Чекор 6

Сервирајте така што едноставно ќе го расечете тестото на маса и спремни сте за јадење. Овој рецепт треба да е доволен за 4 лица.

Совет

Ви препорачуваме да ставите лесен гарнир како зеленчук варен на пареа и компир. Лесно ќе ги импресионирате Вашите гости на вечера ако го послужите ова јадење, но немојте да им кажувате колку е лесно за подготовка!

Користени производи:



Сет тави за пица



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk