Uzený losos v křupavém obalu

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- **Těsté**
- polohrubá mouka 100 g
- Droždí 21 g
- cukr 1.2 lžíce
- vejce 1 ks
- mléko 50 g
- sůl 1 špetka
- **Náplň**
- uzený losos 150 g
- bílek 1 ks
- smetana 3 lžíce
- cotrónová šťáva 1 lžíce
- pažitka 2 lžíce
- losos 400 g
- špenát 150 g

Doba přípravy: 175 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve vypracujeme těsto (lze koupit i listové). V míse rozmícháme droždí, cukr a sůl. Přisypeme mouku, uprostřed uděláme důlek a postupně vmícháváme našlehané vejce, rozpuštěné máslo a asi

100 ml studené vody. Vypracujeme vláčné těsto* (případně přidáme víc vody). 01
Těsto důkladně propracujeme na lehce pomoučeném vále, až je vláčné a pružné (asi 5 minut). Nemělo by být tuhé, proto se při hnětení na vále snažíme nepřidávat další mouku. Těsto dáme do mísy vymazané olejem a přikryjeme utěrkou. Necháme kynout při pokojové teplotě asi 90 minut nebo dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem.02
Mezitím si připravíme náplň. Kousky uzeného lososa důkladně rozmixujeme s bílkem. Směs přelijeme do misky a postupně vmícháme smetanu, citronovou kůru i šťávu a pažitku. Opepříme, ale nesolíme, protože uzený losos je slaný. Přikryjeme a dáme na 10 minut vychladit. 03
Jeden filet poklademe částí připravené směsi z uzeného lososa a přikryjeme druhým filetem. Na čistou podložku si rozprostřeme kus fólie přibližně 3× tak široký, jako je losos. Pokryjeme jej zbytkem uzené směsi, opepříme a navrch poklademe špenátové listy. Na každém konci fólie si přitom necháme několik centimetrů volných na uchopení. Na jeden konec rozprostřené směsi položíme připraveného lososa, osolíme a opepříme. Uchopíme okraj fólie a s její pomocí zarolujeme rybu do směsi a špenátových listů. Dáme na 5–10 minut vychladit. 04
Do trouby rozehřáté na 200° C si připravíme pečící plech. Na lehce pomoučeném vále vyválíme těsto do obdélníku přibližně 20×30 cm nebo tak velkého, abychom do něj lososa snadno zabalili. Dáme lososa do středu, kraje těsta lehce potřeme žloutkem rozšlehaným s vodou. Těsto přes rybu přehneme, kraje spojíme a přebývající těsto odřízneme. Zabaleného lososa otočíme spojem dolů na pomoučený pečící plech. 05
Povrch ozdobíme zbytky těsta *(uprostřed můžeme uplést třeba copánek) a potřeme žloutkem s vodou. Tupým nožem uděláme rovnoběžné rýhy. Ozdobíme tečkami červeného pepře a necháme přibližně 20 minut na teplém místě podruhé vykynout. Plech s lososem položíme do trouby přímo na připravený vyhřátý plech a pečeme 40–45 minut dozlatova. Podáváme nakrájené na plátky a ozdobené kolečky citronu a kuličkami pepře. 06

Tip: Čerstvé špenátové listy můžete klidně nahradit mrazenými, například od Bonduelle, ovšem nikoli protlakem!
Máte-li čerstvý či mražený kopr, můžete jím nahradit pažitku.