

Losos zapékaný s chřestem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 150 g
- Máslo 75 g
- Vejce 3 ks
- Studená voda 1 lžíce
- Losos.filety bez kůže a kostí 300 g
- Zelený chřest 12 ks
- Smetana 20% 250 ml
- Česnek - sekaný 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř bílý mletý 0.5 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Prohnětte těsto z mouky, másla a vajec, případně přimíchejte vodu, dokud se těsto nespojí. Těsto vložte do 20 cm formy na koláče. Těsto na dně formy důkladně propíchejte a formu dejte na přibližně 30 minut do lednice.

Těsto překryjte pečícím papírem a sušeným hráškem tak, aby při pečení samotného těsta nemohlo

těsto vzejít. Krustu pečte ve spodní části trouby po dobu 8-10 minut. Formu vytáhně z trouby a suňte hrášek i pečící papír.

Oloupejte spodní části chřestu a povařte je 2 minuty v míste osolené vodě. Povařené spodní části chřestu nechte důkladně okapat a nakrájejte je na menší kousky. Horní část chřestu musí zůstat v celku.

Nakrájejte lososa na kostičky 1,5 x 1,5 cm. Pokryjte formu lososem a chřestem tak, aby špičky chřestu směřovaly ven.

Rozšlehejte vejce, smetanu a česnek a dochuťte solí a pepřem. Směs nalijte do formy.

Vše znovu zapečte ve střední části trouby, dokud náplň neztuhne a nezačne hnědnout.

Podávejte jako řezy spolu s listy čerstvého salátu.