

Košíčky s uzeným lososem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 240 g
- Uzený losos na plátky 120 g
- Ricotta 4 lžíce
- Olej z vlašských ořechů 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Lístky bazalky 1 hrst
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Hladká mouka na vál 1 ks
- Polohrubá mouka a tuk na formičky 1 ks
- Petrželka na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těsto vyválíme na plát 24 x 24 cm, vykrojíme z něho 8 menších a 8 větších koleček. Většími vyložíme vymazané a moukou vysypané formičky. Na dno košíčků dáme po lístku bazalky. Okraje těsta potřeme rozšlehaným vejcem, přiklopíme menším kolečkem a těsto mírně přitlačíme. V troubě vyhřáté na 180°C pečeme 12-15 minut dorůžova. Po upečení vyduté těsto ve středu košíčku propíchneme, naplníme ricottou smíchanou s olejem, ochucenou solí a pepřem. Ozdobíme kousky stočeného lososa a lístky petrželky.