Łosoś ze szpinakiem w cieście drożdżowym

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

45 min

1 porcja

Składniki:

filet łosoś - 40 dag
szpinak - 30 dag
masło - 1 łyżka
serek topiony śmietankowy - 1 szt.
sól i pieprz cytrynowy - do smaku
gałka muszkatołowa - do smaku
ciasto: -
mąka - 2 szklanka
cukier - szczypta
masło roztopione - 5 łyżka
mleko - 3/4 szklanka
żółtko jaja - 1 szt.
drożdże - 20 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać do miski, dodać cukier, żółtko, drożdże i mleko, wyrobić ciasto. Pod koniec dodać roztopione masło i wyrabiać na gładką masę. Pozostawić na 30 minut w ciepłym miejscu.

KROK 2: Łososia oczyścić i oprószyć pieprzem cytrynowym.
Pokroić na 3-4 kawałki.Szpinak smażyć z masłem, dodać serek topiony i wymieszać, doprawić do smaku solą i gałką muszkatołową.

KROK 3: Ciasto cienko rozwałkować, wyciąć kwadrat.
Na środek ciasta położyć kawałek łososia, na łososia nałożyć szpinak.

KROK 4: Ciasto dowolnie zawijać, ja nacięłam paski z obu stron i zakładałam je na siebie. Pieczemy w temp. 180 stopni na złoty kolor.