Łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- filet z łososia - 30-40 dag
- szpinak mrożony - 30 dag
- śmietana lub jogurt nat. - 3 łyżka
- czosnek - 2-3 ząbek
- ciasto francuskie - 25 dag
- żółtko - 1 szt.
- sok z cytryny - 1/2 szt.
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem, pokroić na 2 porcje.
Szpinak rozmrozić, podgrzać. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i śmietanę lub jogurt. Doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
Dno naczynia żaroodpornego natłuścić, wyłożyć 1/2 ciasta, umieścić na nim kawałki łososia, przykryć szpinakiem. Na wierzchu rozłożyć pozostałe ciasto. Posmarować je rozmąconym żółtkiem. Piec 30 – 35 min w temp. 220 st. C.