Ziemniaki i łosoś w cieście francuskim

Na widelcu

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ciasto francuskie mrożone - 5 kawałek
- ziemniak - 3 szt.
- łosoś lub tuńczyk w puszce - 1/2 opakowanie
- papryka marynowana - 2 łyżka
- ser topiony - 5 plaster
- oliwka - 6 szt.
- pesto - 2 łyżeczka
- masło - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Otwieram puszkę z łososiem (może być tez tuńczyk) i w miseczce za pomocą widelca rozdrabniam go na spójną masę.

KROK 2: Z 3 ugotowanych ziemniaków z łyżką masła przygotowuje puree.

KROK 3: Na rozgrzanej patelni mieszam zawartość obu miseczek aż do ich połączenia.

KROK 4: Dodaję pesto, paprykę marynowaną Smak odcedzoną z zalewy, pokrojone w plastry i dokładnie mieszam.

KROK 5: Wyjmuję ciasto francuskie z zamrażalnika, odczekuję chwilę aż będzie miękkie. Kładę na środku ser topiony. Wykładam wystudzony farsz. Zawijam w rulon. Na chwilę wkładam do zamrażalnika.

KROK 6: Kroję ciasto w grube plastry.

KROK 7: Układam na natłuszczonej blaszce. Piekę 10-15 minut w temp. 180 stopni.