

## Łosoś w cieście francuskim



**MARTA RYŻEK-KALKOWSKA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>łosoś filet</b>                            | 1 duży płat              |
| <b>ciasto francuskie</b>                      | 1 opakowanie             |
| <b>cebula</b>                                 | 1 sztuka                 |
| <b>por</b>                                    | 0,5 sztuki               |
| <b>kostka rosółowa</b>                        | 1 sztuka                 |
| <b>masło</b>                                  | 100 gram                 |
| <b>rodzynki</b>                               | 50 gram                  |
| <b>Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat</b> | 2 łyżki                  |
| <b>sól i pieprz</b>                           | 1 duża szczypta          |
| <b>Ziele angielskie całe Prymat</b>           | 2 ziarenka               |
| <b>jajka ugotowane na twardo</b>              | 3 sztuki                 |
| <b>ryż</b>                                    | 150 gram                 |
| <b>jajko</b>                                  | 1 do posmarowania ciasta |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososa oczyszczamy ze skóry i nacieramy przyprawą do ryb, pieprzem i solą. Wstawiam do nagrzanego piekarnika 180 stopni na 10-15 min.

Na maśle podsmażam pokrojoną drobno cebulę i plasterki pora. Dolewamy szklankę gorącej wody z kostką rosółową, wrzucamy ryż, dodajemy ziele angielskie i rodzynki. Przykrywamy aby ryż doszedł.

Dodajemy ugotowane potarte jajka i mieszamy z ryżem. Doprawiam solą do smaku. lekko przestudzić.

Ciasto lekko rozwałkować, położyć na blachę. Na 1 stronę ciasta wyłożyć połowę masy ryżowej na to delikatnie położyć upieczonego łososa i na górę wyłożyć resztę ryżu. Przykryj drugą stronę ciasta aby zrobić kopertę.

Tak przygotowane ciasto posmaruj jajkiem i wstaw do piekarnika na 25min w 180 stopniach. tak aby ciasto się upiekło.