

## Łosoś w cieście francuskim



**MARTA RYŻEK-KALKOWSKA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>łosoś filet</b>	1 duży płąt
<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

Łososia  
oczyszczamy ze  
skóry i nacieramy  
przyprawą do ryb,  
pieprzem i solą.  
Wstawiam do  
nagranego  
piekarnika 180  
stopni na 10-15 min.  
Na maśle  
podsmażam  
pokrojoną drobno  
cebule i plasterki  
pora. Dolewamy  
szklankę gorącej  
wody z kostka  
rosołową, wrzucamy  
ryż, dodajemy ziele  
angielskie i rodzynki.  
Przykrywamy aby  
ryż doszedł.  
Dodajemy  
ugotowane potarte  
jajka i mieszamy z  
ryżem. Dopraviam  
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  
druga strona ciasta  
aby zrobić kopertę.  
Tak przygotowane  
ciasto posmaruj  
jajkiem i wstaw do  
piekarnika na 25min  
w 180 stopniach. tak  
aby ciasto się  
upiekło.