

Łosoś z serem feta w cieście francuskim



TREONINA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------|----------------|
| łosoś wędzony | 150 g |
| cebula | 1 szt. |
| śmietana 12% | 100 ml |
| koper świeży | |
| ser feta | 50 g |
| ciasto francuskie | 1-2 opakowania |
| oliwa | |
| pieprz | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić na drobną kostkę i zeszklić na patelni. Następnie dodać pokrojonego na małe kawałki łososia. Smażyć około 5-10 minut. Dodać ser feta oraz śmietanę. Całość zagotować i doprawić pieprzem. Zdjąć z ognia, dodać pokrojony świeży koper i odstawić do wystygnięcia. Ciasto francuskie (najlepiej zimne) pokroić na kwadraty wielkości 10x10 cm. Przystudzony farsz nakładać na ciasto i zawijać jak na zdjęciu. Piec w temperaturze 180°C przez około 15-20 minut.