Rolada rybna w cieście francuskim

PCHELKA79

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 opakowanie
ryba wyfiletowana	400 g
koper świeży	
jajko	1 sztuka
masło	1 łyżeczka
oliwa	
sól	
pieprz	
sok z cytryny	
otarta skórka z cytryny	
Papryka słodka mielona Prymat	
cheddar	40 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- rybę kroimy w kostkę, przyprawiamy,
- na patelnie wlewamy oliwę i dodajemy masło,
- smażymy rybę, dodajemy sok z cytryny i dusimy chwilę rybę aż się rozpadnie,
- odstawiamy patelnie, dodajemy posiekany koper i startą skórkę cytrynową,
- masę rozsmarowujemy na cieście, posypujemy serem, rolujemy i zaklejamy brzegi,
- wierzch ciasta smarujemy rozkłóconym jajkiem,
- pieczemy 20 min w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni Celsjusza