

Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem

Czas wykonania: 40 min **Ilość porcji:** 4

Składniki:

- 300 g łososia
- 1 opakowanie ciasta francuskiego (275 g)
- 60 g sera mozzarella
- 100 g mrożonego szpinaku
- szczypta pieprzu
- szczypta gałki muskatołowej
- odrobina oliwy
- 1 łyżeczka sezamu lub maku



Przygotowanie:

Z łososia zdjąć skórę, wypłukać i osuszyć. Szpinak rozmrozić, a ser mozzarella pokroić w kostkę.

Na ciasto francuskie wyłożyć plaster łososia, rybę delikatnie posolić. Na łososa wyłożyć kawałki sera, a na ser szpinak. Szpinak przyprawić gałką muskatołową i pieprzem.

Ciasto po bokach naciąć i naprzemiennie zawinąć rybę, tworząc gruby warkocz (krok 4.). Tak przygotowany warkocz wysmarować delikatnie oliwą i posypać np. sezamem.

Całość piec na papierze do pieczenia przez 25 minut w 200 stopniach.

Po upieczeniu pokroić w plastry i podawać z sosem czosnkowym.