



Лосось под слоёным тестом

Нежное филе лосося в хрустящей слоёной оболочке с сырно-овощной начинкой.

 15 мин

Ингредиенты

Филе лосося (без кожи) — 500 г

Лук-порей — 100 г

Шпинат — 200 г

Сливочный сыр с травами — 100 г

Лимон — ½ шт.

Слоёное тесто — 1 пласт

Яйцо — 1 шт.

Соль, перец — по вкусу

Приготовление

1. Лук-порей нарежьте тонкими кольцами, шпинат мелко порубите, снимите цедру с лимона и выжмите сок. В миске смешайте всё со сливочным сыром.
2. Раскатайте слоёное тесто. На половину теста распределите половину сырной смеси.
3. Сверху выложите филе лосося, посолите и поперчите. Распределите оставшуюся сырную смесь поверх лосося.
4. Накройте второй половиной теста, плотно прижмите края и заверните.
5. Выложите готовый конверт на бумагу для выпечки. Смажьте желтком и сделайте вилкой несколько проколов.
6. Аккуратно поместите конверт в чашу аэрогриля. Выпекайте 15 минут на программе «Выпечка» (180 °С) до золотистого цвета. Подавайте с зелёным салатом.