

Losos v lístkovom ceste so špenátom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Múku (250 g) preosejeme do misy, pridáme pol lyžičky soli a premiešame. Pridáme 50 g na kúsky nakrájaného masla a rukami alebo pomocou robota spracujeme na mrvenicu. K mrvenici začneme pomaly pridávať vodu a vypracujeme mäkké cesto. Vodu pridávame postupne, tak ako bude potrebné, vždy dobre zapracujeme. Zostávajúcich 75 g masla dáme do misky a necháme trochu zmäknúť v mikrovlnke. Maslo sa nesmie rozpustiť, len trochu zmäknúť, tak aby sa dalo rozmazať lyžicou. Rozdelíme ho v miske na tri časti, t. j. 3 × cca 25 g. Cesto rozvaľkáme na jemne pomúčenej ploche na obdĺžnik s rozmerom cca 40 × 20 cm. Asi dve tretiny plochy rozvaľkaného cesta potrieme tretinou zmäknutého masla (25 g). Dobre sa na roztieranie hodí lyžica. Nenamazanú tretinu cesta prehne do stredu a z druhej strany preklopíme druhú časť cesta. Cesto opatrne rozvaľkáme, opäť do obdĺžnika cca 40 × 20 cm, a postup dvakrát zopakujeme so zvyšným maslom. Nakoniec cesto ešte niekoľkokrát zložíme na tretiny a znovu rozvaľkáme na obdĺžnik. Stačí trikrát až štyrikrát. Počas vaľkania podľa potreby mierne posypávame múkou a snažíme sa na cesto príliš netlačiť. Hotové cesto dáme pred použitím stuhnúť asi na hodinu do chladničky. Lososa osolíme a okoreníme z oboch strán. Špenát necháme rozmraziť. V hrnci rozpustíme kúsok masla a orestujeme na ňom nasekanú cibuľku a strúčik cesnaku. Po chvíľke prilejeme kvapku smotany, dochutíme soľou a čiernym korením a krátko povaríme do zhutnutia. Lístkové cesto rozvaľkáme, potrieme rozšľahaným žĺtkom a na kraj vložíme steak z lososa. Naň navrstíme špenát premiešaný so smotanovou omáčkou, prikryjeme druhým plátkom lososa. Cesto zarolujeme, vrch potrieme žĺtkom a vidličkou sem-tam prepichnete. Pečieme v rúre rozpálenej na 175 °C asi 20 minút. Pripravíme si bazalkovú omáčku. Rozpustíme maslo, orestujeme nasekanú cibuľku, zalejeme bielym vínom a troškou akéhokoľvek vývaru. Osolíme a okoreníme. Stonky bazalky necháme v základe vyvariť, lístky schováme bokom. Prilejeme smotanu a necháme chvíľku hustnúť. Potom pridáme lyžicu horčice a precedíme cez sito. Na záver do omáčky pridáme ešte kúsok masla a pred podávaním vmiešame nasekanú bazalku.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 250 g
- **Horčica plnotučná 450 g** - 7 g
- **Cibuľa voľná** - 55 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 10 g
- **Losos** - 400 g
- **Pitná voda nesýtená** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 40 g
- **Maslo** - 75 g
- **Žĺtok** - 60 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Špenát zmrazený** - 400 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 15 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

