Losos v listovém těstě

Cuisine: **French**
Food category: **Fish**

Author: **Pavel Gaubmann**
Company: **Retigo**

Program steps

Preheating: 195 °C

1	Hot air	0 %	Termination by time	00:20 hh:mm	180 °C	100 %	

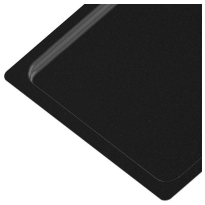
Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Losos	2000	g
Listové těsto	500	g
Sůl	20	g
Špenát	500	g
Olivový olej	70	ml
Vajíčko	40	g

Directions

Z lososa odřízneme kůži, omyjeme, osušíme, naporcujeme na 10 stejných filetů. Lososa potřeme olejem, osolime. Na vyválené listové těsto položíme filet lososa, část ochuceného špenátu a zabalíme. Potřeme vajíčkem, pečeme do zlatova.

Recommended accessories



Vision Bake

Enameled GN container