

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

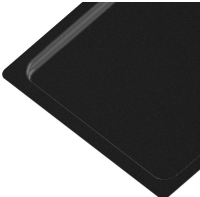
Directions

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

Recommended accessories



Enameled GN container



Vision Bake