Losos v listovém těstě se špenátem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup přípravy

Mouku (250 g) prosejeme do mísy, přidáme půl lžičky soli a promícháme. Přidáme 50 g na kousky nakrájeného másla a rukama nebo pomocí robota zpracujeme na drobenku. K drobence začneme pomalu přidávat vodu a vypracujeme měkké těsto. Vodu přidáváme postupně, tak jak bude potřeba, vždy dobře zapracujeme. Zbývajících 75 g másla dáme do misky a necháme lehce povolit v mikrovlnce. Máslo se nesmí rozpustit, jen lehce změknout, tak aby šlo rozmazat lžící. Rozdělíme ho v misce na tři části, tj. 3 x cca 25 g. Těsto rozválíme na lehce pomoučněné ploše na obdélník a rozměru cca 40 x 20 cm. Asi dvě třetiny plochy rozváleného těsta potřeme třetinou změklého másla (25 g). Dobře se na roztírání hodí lžíce. Nenamazanou třetinu těsta přehneme do středu a z druhé strany překlopíme druhou část těsta. Těsto opatrně rozválíme, opět do obdélníku cca 40 x 20 cm a postup dvakrát zopakujeme se zbývajícím máslem. Nakonec těsto ještě několikrát složíme na třetiny a znovu rozválíme na obdélník. Stačí třikrát až čtyřikrát. Během válení podle potřeby lehce posypáváme moukou a snažíme se na těsto příliš netlačit. Hotové těsto dáme před použitím ztuhnout asi na hodinu do lednice. Lososa osolíme a opepříme z obou stran. Špenát necháme rozmrazit. V hrnci rozpustíme kousek másla a orestujeme na něm nasekanou cibulku a stroužek česneku. Po chvilce přilijeme kapku smetany, dochuťíme solí a pepřem a krátce povaříme do zhoustnutí. Listové těsto rozválíme, potřeme rozšlehaným žloutkem a na kraj vložíme steak z lososa. Na něj navršíme špenát promíchaný se smetanovou omáčkou, přikryjeme druhým plátkem lososa. Těsto zarolujeme, vršek potřeme žloutkem a vidličkou sem tam propíchneme. Pečemee v troubě rozpálené na 175 °C asi 20 minut. Připravíme si bazalkovou omáčku. Rozpustíme máslo, orestujeme nasekanou cibulku, zalijeme bílým vínem a troškou jakéhokoliv vývaru. Osolíme a opepříme. Stonky bazalky necháme v základu vyvařit, lístky schováme stranou. Přilijeme smetanu a necháme chvilku houstnout. Poté přidáme lžíci hořčice a přecedíme přes cedník. Na závěr do omáčky přidáme ještě kousek másla a před podáváním vmícháme nasekanou bazalku.

Ingredience

- **Cibule volná** - 55 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g** - 400 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 9 g
- **Bazalka čerstvá** - 8 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 15 g
- **Losos obecný 250 g** - 400 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 40 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 175 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Žloutek** - 60 g
- **Hořčice orientální 340 g** - 7 g
- **Bazalka 10 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 9 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE