

Kôš so špargľou a lososom

Potrebuje

- - 1 lístkové cesto
- - 200 g špargľa
- - 200 g lososa bez kože
- - 200 g Karička črievko
- - 1 veľká kyslá smotana
- - 2 vajcia
- - soľ, čierne korenie

Postup

Cesto rozvaľkáme na veľkosť menšieho plechu, prikryjeme papierom na pečenie a zaťažené nap.r strukovinami dáme predpieť. Syr, smotanu, vajcia, soľ a čierne korenie zmiešame, vylejeme na cesto. Špargľu uvaríme v slanej vode a spolu s rybou poukladáme na cesto. Pečieme cca 30 minút pri 180 stupňoch.

Tento recept nám posielal: Lubomir z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 6