Losos na masle so špenátom v lístkovom kabáte s nastrúhanou mrkvou v pomarančovej šťave

Potrebujeme

- - losos
- - kravské maslo
- - lístkové cesto
- - mrazené špenátové listy (môžu byť aj čerstvé)
- - cibuľu
- - dva strúčiky cesnaku
- - soľ, korenie
- - vajíčko na potretie
- - Karička tehla - nastrúhať
- - dve veľké mrkvy
- - šťava z dvoch pomarančov

Postup

Lístkové cesto si rozdelíme na polovicu a vyvaľkáme na pomúčenej doske. V hrnci si speníme na oleji nadrobno nakrájanú cibuľku, pridáme špenát, cesnak, osolíme a okoreníme podľa chuti, chvíľku podusíme, aby sa nám spojili chute.

Túto zmes si rozložíme na vyvaľkané cesto, rozdelíme si to tak, aby nám vyšlo na obe polovice lístkového cesta. Na špenát poukladáme nastrúhaný tvrdý syr Karicka, na každej strane si cesto zahneme a zavinieme, popicháme vidličkou, natrieme rozšľahaným vajíčkom a dáme do vyhriatej rúry (190 stupňov), asi na 20-25 minút. V každej rúre je to individuálne.

Medzitým si umyjeme lososa, vysušíme, nakrájame na filety (dá sa kúpiť už nakrájaný), jemno osolíme a vložíme do rozohriateho roztopeného masla a pražíme z každej strany naozaj len krátko, aby sme ho nevysušili. Na tanier si nakrájame vychladnutý špenát v kabátiku, priložíme lososa a spestríme mastrúhanou mrkvou s pomarančovou šťavou. A ak máte doma veľkého hladoša môžte mu k rybe upiecť ešte zemiakové lupienky.

Tento recept nám posiela:	Michaela z Bojnej
náročnosť:	stredná
čas:	45 minút
porcie:	2