Лосось у скоринці

Ця страва з червоної риби є простою у приготуванні, має ефектний вигляд і стане окрасою вашого святкового столу.

Оригінальна назва страви – “Salmon en croûte”, у дослівному перекладі так і звучить «лосось у скоринці».

Насправді, ця страва вже дуже давно є улюбленою стравою французів, але до сьогодні є маловідомою на наших теренах. Що є дуже дивним, адже у наших краях водиться щонайменше два прісноводних представника з родини лососевих – це лосось дунайський та форель.

Якщо у рецепті цієї страви використати готове листкове тісто, то процес її приготування дуже швидкий і настільки легкий, що з цим завданням впорається навіть старшокласник.

Скоринка, про яку згадується у назві страви це і є те тісто в якому запікається лосось. Воно може бути листковим, дріжджовим і навіть прісним. Спаржу можна замінити шпинатом.

Звичайно, досвідчені кулінари з легкістю самостійно готують несолодке листкове тісто і тоді лосось у скоринці виходить ще кращим і ще смачнішим.

- 750 г філе лосося
- 500 г спаржі
- 60 мл сметани
- 3 – 4 столові ложки нарізаного свіжого кропу
- 450 г листкового тіста (2 тонких листа)
- цедра 1 лимона
- 1 яйце, злегка збити
- сіль
- свіжозмелений перець

Розігріти духовку до 220 – 230 С.

Помити та обсушити філе лосося. Зняти з нього шкіру та вийняти кістки. Для

кращої форми страви відрізати по довжині тонку частину філе. Готове філе відкласти.

Молоду тонку спаржу промити та обрізати тверді кінці, також обрізати верхівки спаржі.

Верхівки спаржі змолоти у блендері щоб ще залишалися дрібними шматочками. Змелену спаржу перемішати зі сметаною, кропом і потертою лимонною цедрою. Приправити сіллю й перцем та відкласти.

Покласти 1 лист тонкого листкового тіста на деко з пергаментним папером.

> *Якщо тісто товсте тоді необхідно його розкачати посипавши робочу поверхню борошном.*

Розмістити філе лосося по середині на тісто. Посипати сіллю, перцем. Викласти на філе спаржеве пюре. Поверх пюре викласти в один ряд немов олівці сирі стебла спаржі.

Змастити краї тіста збитим яйцем. Покласти другий лист тіста накриваючи ним філе лосося і затиснути краї. Обрізати зайві краї тіста, при бажанні можна і залишити, ще раз стик тіста затиснути, щоб нижнє та верхнє тісто поєдналось в одне.

> *Поверх утвореного пирога зробити 2 або 3 надрізи, щоб при випіканні пара могла виходити і лосось не «плавав» у власному соці.*

Весь пиріг змастити яйцем і 20 – 30 хвилин випікати до золотисто-коричневого кольору.

Вийняти з духовки, перед тим як нарізати дати можливість страві охолонути 5-10 хвилин.

Лосось у скоринці також добре смакує повністю охолодженим до кімнатної температури.


Carrefour



























