

PAKIECIKI Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM W CIĘŚCIE FRANCUSKIM

Składniki:

Farsz:

20 dag wędzonego łososia (chudego)

2 ząbki czosnku

3-4 łyżki śmietany 18%

kilka kropel soku z cytryny

½ pęczka koperku

Dodatkowo:

1 opakowanie ciasta francuskiego (275 g)

Przygotowanie

Wędzonego łososia pokroić w kostkę. Czosnek obrać i zmiążdżyć. Koperek opłukać, osuszyć i pokroić.

Do miseczki przełożyć wędzonego łososia i czosnek. Dodać śmietanę, kilka kropel soku z cytryny i koperek. Wszystko razem wymieszać.

Ciasto francuskie rozłożyć i pokroić na około 16 części np. na prostokąty (o wymiarach około 7 na 10 cm). Na 8 prostokątach ciasta francuskiego rozłożyć przygotowany farsz. Pozostałe prostokąty ciasta francuskiego lekko rozciągnąć i przykryć ciasto z farszem. Brzegi skleić palcami i dodatkowo docisnąć widelcem.

Do prostokątnej formy o wymiarach 25 na 36 cm włożyć papier, na którym było ciasto francuskie lub zwykły papier do pieczenia. Na nim ułożyć gotowe pakieciki. Całość włożyć do nagrzanego piekarnika i piec przez około 35 minut w temperaturze 180 °C.