

Leveles tésztába burkolt lazacderék

Hozzávalók: 4 szelet lazacfilé (a Svéd Finomságok Boltjában megvásárolhatod), 10 dkg forrázott spenótlevél, 1 csomag friss leveles tészta, 1 teáskanál kaporlevél, darált bors.

Daráljunk a lazac szeletekre borsot, szórjuk meg kaporlevéllel. Hajtsuk szét a leveles tésztát, majd tegyük a széleire a befűszerezett halat. Tetejét borítsuk be a spenótlevelekkel, majd az egészet göngyöljük fel. A begöngyölt hal rudat vágjuk fel 4-5 cm-es darabokra, majd tegyük vágásfelületével felfelé egy sütőlapra. Forró 170 fokos sütőben süssük körülbelül 25-30 percig. Az így megsütött és leveles tésztával körülölelt lazacot körítsük rozmaringos sült körtékkel, sült sütőtökkel, és párolt spenótlevéllel.