

# Losos v listovém těstě

Cuisine: **French**  
Food category: **Fish**

Author: **Pavel Gaubmann**  
Company: **Retigo**



## Program steps

Preheating: 195 °C

1

 Hot air

 0 %

 Termination by time

 00:20 hh:mm

 180 °C

 100 %



| Ingredients - number of portions - 10 |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Name                                  | Value | Unit |
| Losos                                 | 2000  | g    |
| Listové těsto                         | 500   | g    |
| Sůl                                   | 20    | g    |
| Špenát                                | 500   | g    |
| olivový olej                          | 70    | ml   |
| Vajíčko                               | 40    | g    |

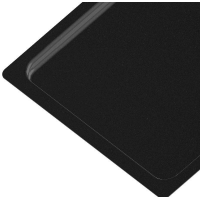
Directions

Z lososa odřízneme kůži, omyjeme, osušíme, naporcujeme na 10 stejných filetů. Lososa potřeme olejem, osolíme. Na vyválené listové těsto položíme filet lososa, část ochuceného špenátu a zabalíme. Potřeme vajíčkem, pečeme do zlatova.

## Recommended accessories



Enameled GN container



Vision Bake