

# 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 % 

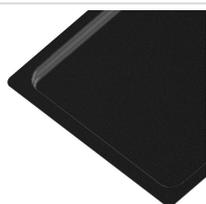
## Ingredients - number of portions - 10

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



Vision Bake



Enameled GN container