Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Пирог с лососем и шпинатом

10 октября 2013 11:28 · https://open-cook.ru/recipes/pirog-s-lososem-i-shpinatom



Это довольно спонтанный рецепт, рожденный ленью в воскресный вечер. Вкусный, но очень сытный пирог. Простой и быстрый рецепт.

На один пирог для моей квадратной формы со стороной 19 см понадобилось:

- 1 средняя картошка
- 150 гр шпината
- 1 маленькая луковица
- 250 гр лосося
- 2 листа бездрожжевого слоеного теста
- соль

- оливковое масло
- 2 яйца
- 50 мл сливок 10%

Солила я каждый слой отдельно.

Очистить картошку и сварить до полуготовности.

Лук нарезать полукольцами и обжарить на разогретой сковороде с маслом до золотистого цвета. Добавить шпинат, который вначале лучше сполоснуть, и готовить минуту, помешивая.



Один лист теста я чуть раскатала. Выложила картошку, нарезанную ломтиками.



Вот на этом этапе я, скорее всего, сделала неверный шаг. Видя, что пирог получается высоким, я побоялась класть в него сырого лосося, поэтому прежде чем выложить рыбу в пирог, я обжарила ее до полуготовности.



На рыбу выложила лук и шпинат.



Слегка взбить яйца со сливками и залить этой смесью пирог. Накрыла его вторым пластом теста, защипала и сделала проколы вилкой.



Поставила в духовку, разогретую до 190 градусов, на 25 минут до золотистого цвета теста.



Комментарии: 1



Вадим # 10:43 20.09.2016

круто
