



Состав:

250 г готового слоеного теста (1 пластина)

300-330 г семги

100 г свежемороженого шпината

1 репчатый лук

1 яйцо

соль

черный молотый перец

белый молотый перец

Рецепт рулета из слоеного теста с семгой и шпинатом:

Семгу промыть, удалить кожу с чешуей и кости. Семгу нарезать некрупными кубиками или полосками (размером примерно 0,5-0,8 см x 0,8-2 см).

Шпинат поместить в кастрюлю с кипящей водой и варить 2-3 минуты, после чего откинуть на дуршлаг и промыть в холодной воде, после чего отжать, чтобы удалить излишки жидкости и крупно порезать.

Репчатый лук очистить, промыть, мелко порубить и обжарить в небольшом количестве растительного масла (предпочтительно – на оливковом масле) в течение 2-3 минут.

Семгу, шпинат и лук смешать, посолить и поперчить.

Готовое слоеное тесто предварительно разморозить при комнатной температуре и раскатать в виде пласта размером примерно 30 см x 18-20 см. Начинку из семги со шпинатом выложить вдоль длинной стороны пласта и распределить на $\frac{3}{4}$ листа. Тесто с начинкой свернуть в рулет и поместить на противень швом вниз.

Выпекать в предварительно разогретой до 200 градусов духовке в течение 35-40 минут.

Яйцо взбить при помощи вилки. Приготовленной смесью смазать рулет сверху примерно за 15 минут до готовности и вернуть в духовку.

Приятного аппетита!