

Рулет из лосося и шпината с приправой Fleur de Sel

40–50 Мин.

Способ приготовления

1. Предварительно нагрейте духовку до 200 °C. Подождите, пока шпинат разморозится, и отожмите из него всю жидкость.
2. Добавьте яйца в миску и взбейте, затем добавьте небольшое количество приправы Fleur de Sel с имбирем и лимоном и перца Kotányi. Смешайте тертый сыр со шпинатом и яйцами.
3. Выложите смесь из шпината и яиц на покрытый пергаментом противень. Выпекайте в духовке в течение 10 минут. Примерно через 5 минут равномерно посыпьте смесь пармезаном.
4. Выньте смесь из духовки и намажьте ее сливочным сыром. Затем выложите лосось на сливочный сыр и сбрызните лимонным соком.
5. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 2 часа. Перед подачей нарежьте ломтиками.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

125 г	Замороженные листья шпината
4	Яйца
50 г	Тертый сыр
1 ст. л.	Пармезан
100 г	Сливочный сыр с травами
200 г	Копченый лосось
	Немного свежевыжатого лимонного сока
	Приправа Fleur de Sel с имбирем и лимоном
	Перец черный молотый