

Losos u testu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 filo kore za pitu
- 2 veća fileta lososa
- 300 g mladog spanaca
- 100 g krem sira
- **po ukusu** so, biber
- 1 limun, narendana korica
- 20 g istopljenog putera za premazivanje kore
- 6 komada bibera
- 20 g susama

Priprema

Pripremimo sastojke.

Sastavimo dve kore i sredinu premažemo puterom, kao i celu koru. U sredini stavimo spanac. Nareamo filete lososa (odstranjene kosti ja to pincetom). Pobiberimo i posolimo. Rasporedimo na losos krem sir. Dodamo kbiber. Narendamo koricu limuna. Zatvorimo koru i dobro premažemo puterom Pospemo susamom.

Stavimo papir za pecenje na ravan pleh.

Pecemo 20 minuta, na 220 stepeni Celzija, dok kore lepo ne porumene.

Služimo uz svežu mešanu salatu.

Savet

Na jednsotavan nain možete ovo brzo spremiti. Vaši gosti e biti izloženi eksploziji ukusa.