Паштет с лососем и овощами

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	45 Mins
Время приготовления	40 Mins
Порции	8
прибор	Combair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

2 моркови

2 цуккини

1 лист слоеного теста, круглый, диаметром прибл. 32 см

350 г ломтиков лосося, копченого

Соль

Перец

Помыть овощи, очистить морковь. С помощью ножа для тонкой резки нарезать морковь и цуккини по всей длине кружочками.

Слоеное тесто уложить в форму с перекрытием прибл. 1 см, проколоть вилкой. Уложить ломтики лосося на слоеное тесто, сверху распределить морковь и цуккини. Приправить солью и перцем.

1 лист слоеного теста, круглый, диаметром прибл. 32 см

С помощью ножа для удаления сердцевины яблока вырезать 6 отверстий во втором листе слоеного теста. Положить слоеное тесто на овощи, соединить с краями первого листа слоеного теста.

Поставить противень на решетку в холодную камеру. Запечь.

Профессиональная выпечка слоенного теста 200 °C в течение 40 Mins

Аксессуары

Круглый противень с диаметром 29 см

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019