



Съомга и омар Уелингтън



4 порции

СЪСТАВКИ

1 с. л. зехтин
1 с. л. безсолно **масло**
1 малка глава лук, обелена и нарязана на ситно
1 скилидка чесън, обелена и смляна
3 с. л. **крема сирене**
1 с. л. **дижонска горчица**
2 с. л. **пълномаслена сметана**
100 г листа от бейби спанак
30 г суха **галета**
Щипка сол
½ ч. л. черен пипер
Кората от 1 лимон
50 г **сирене пармезан**, настъргано
2 x 320 г пакета готови навити на руло кори **бутер тесто**
1 половина **съомга** без кожата
150 г варено месо от **омар** (можете да купите готови варени омари в кутии или да използвате месото от 3 – 4 варени опашки от омари), едро нарязано
1 с. л. безсолно **масло**, разтопено
1 **яйце**, леко разбито

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 200°C със CircoTherm Intensive.

Загрейте олиото в малък тиган за пържене при средна температура. Добавете лука и гответе 5 минути, докато омекне. Добавете чесъна, крема сиренето, дижонската горчица и сметаната и гответе, като бъркате, докато не започнат да се появяват мехурчета.

Добавете спанака и бъркайте, докато спанакът не омекне (около 1 – 2 минути). Добавете галетата, солта, пипера, лимоновата кора и пармезана. Разбъркайте и изключете котлона. Оставете за 10 минути да изстине.

Развийте едно от рулата тесто и го поставете направо в тава за печене. Сложете лъжица от спаначената смес в средата на листа тесто и я разстелете така, че тя да е със размера на половинката съомга.

Поставете съомгата върху спаначената смес, а отгоре омара. Напръскайте със стопеното масло и поръсете с щипка сол и пипер.

Намажете останалата част от тестото с разбитото яйце, след което поставете втората част от тестото върху съомгата и омара. Внимателно притиснете по края, така че да не се получат въздушни мехурчета.

Подравнете с изрязване краищата, като оставите ивица от около 2 см по цялата обиколка. Запечатайте ръбовете на тестото или като ги прищипете по цялата обиколка, или като ги притиснете с помощта на вилица.

Намажете тестото с разбитото яйце, след което направете разрези отгоре във вид на ромбове.

Поставете във фурната за 25 – 30 минути, докато не стане златистокафяво.