
Pai z lososiem i brokulami.

Dodano: 2005-02-22 21:13:44

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2917 razy.

200 g maki, 2 łyżki wody, 125g margaryny, szczypta soli.

Zagnieść ciasto, wykleić nim okrągłą, wysmarowaną tłuszczem formę (ok 20cm średnicy) i włożyć do lodówki na ok 30 min.

Losos w jednym kawalku (najlepiej i pokroić w plastry grubsze) lub w plastrach

1 peczek brokułów - podgotować ok 3 min w gorącej wodzie.

Na ciasto wyłożyć plastry lososia i kawalki brokułów. Podpiec w piecu ok 30 min. Wyjąć.

1 pudełko śmietany wymieszać z 3 jajkami, 2 łyżkami maki przyprawami i ze startym serem żółtym.

Wylać mieszaninę na ciasto. Na górę poukładać resztki plasterków lososia. Włożyć do pieca jeszcze na 15 min.

Temp pieczenia ok 200 stop.

Po wyjęciu pozostawić ok 10 min do przestygnięcia.

Podawać z surowkami. Bardzo dobre (jeśli nie lepsze) na drugi dzień - zimne.

Nam-nam... mówią Norwedzy.

Nadesłał: Beata <beti_no@op.pl>