



Kulebiak z łososiem, szpinakiem i grzybami

Kroki: 7

Poziom trudności: Difficult

Składniki

4 Porcje

800 g	Łosoś filet bez skóry	100 g	Sól
100 g	Cukier	1 sztuka	Cebula
250 g	Szpinak baby liście	50 g	Podgrzybek suszony
1 torebka	Kasza gryczana	1 torebka	Ciasto francuskie
5 łyżek	Śmietana 36%	2 sztuki	Jajka
1 pęczek	Koperek		Sól, pieprz, gałka muszkatołowa do smaku

Sposób przygotowania

1. Filet z łososia posyp solą i cukrem, odstaw na 15 minut. Po tym czasie opłucz i osusz.
2. Podgrzybki zalej wrzątkiem i namocz.
3. Kaszę gryczaną ugotuj do miękkości.
4. Cebulę podsmaż na maśle, dodaj szpinak oraz posiekany koperek i namoczone wcześniej grzyby. Całość delikatnie duś ze śmietanką i dopraw do smaku. Odłóż 1/3 do dekoracji talerza. Resztę wymieszaj z ugotowaną kaszą i wystudź.
5. Na arkuszu ciasta francuskiego ułóż łososia i farsz ze szpinaku i grzybów. Koniec ciasta posmaruj rozbitym jajkiem i ciasno zroluj.
6. Kulebiak posmaruj z wierzchu jajkiem i piecz w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni przez 15 minut. Na dno piekarnika włóż naczynie żaroodporne z wodą, aby ciasto lepiej wyrosło.
7. Przed krojeniem kulebiak powinien delikatnie ostygnąć