



JERNEJ KITCHEN

LOSOS V TESTU

Losos v testu, zlato rjavo zapečen in enkratno sočen. Odlična glavna jed za razna praznovanja, kot tudi za bogato ribje kosilo med tednom ali čez vikend.

ZA	5	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
POČITEK V HLADILNIKU:	30	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	70	MINUT

TESTO

250 g gladke bele moke, tip 500
40 g hladnega masla
15 g svinjske masti
90 ml vode

LOSOS

600 g lososa, file brez kože
1 žlica soli
1 žlica sladkorja
1 limona (lupinice)
1 čajna žlička sojine omake
1 žlica koprca
1 jajce (za premaz)

TOOLS AND EQUIPMENT

skleda
živilska folija
kuhinjski nož
rezalna deska
manjši pekač
valjar
papirnate brisačke
papir za peko

PRIPRAVA TESTA

V skledo presejemo moko. V moko z rokami dobro vgnetemo maslo in mast, tako da se znebimo vseh morebitnih koščkov masla. Vodo zavremo v kozici in jo dodamo k moki. Dobro zgnetemo v gladko testo. Zavijemo v živilsko folijo in postavimo v hladilnik za 30 minut.

LOSOS IN MARINADA

Medtem mariniramo lososa. File lososa dobro osušimo in odstranimo kožo ter morebitne koščice. V manjši pekač damo sol, sladkor, limonino lupinico, koprc in sojino omako. Dobro premešamo in na začimbe postavimo file lososa ter ga dobro povaljamo v začimbah. Postavimo v hladilnik za 20 minut.

NASVET

Lososa mariniramo samo 20 - 30 minut, po tem času ga moramo nujno izplahniti, saj bo drugače izgubil preveč tekočine, ne bo sočen in bo preveč slan.

RAZVALJAMO TESTO

Pečico segrejemo na 210 °C. Delovno površino rahlo pomokamo in testo z valjarjem razvaljamo na pravokotnik velikosti približno 30 x 25 cm in debeline 2mm.

LOSOSA ZAVIJEMO V TESTO

Lososa vzamemo iz hladilnika in ga pod hladno tekočo vodo izplahnemo tako da odstranimo marinado iz lososa. S papirnatimi brisačkami lososa zelo dobro osušimo in ga položimo na sredino razvaljanega testa. Zavijemo ga v razvaljano testo, odvečno testo odrežemo, konci testa pa dobro stisnemo z vilico, da je losos iz vseh stani povsem zaprt in ovit s

testom.

NASVET

Na tej točki lahko lososa zamrznemo ali pa ga hranimo v hladilniku do 6 ur.

PREMAŽEMO Z JAJCEM

Lososa prestavimo na pekač obložen s papirjem za peko in ga premažemo z razžvrkljanim jajcem. S čajno žličko vtsnemo v testo polkroge v obliki lusk vzdolž zgornjega dela celega testa.

NASVET

Pazimo, da pri vtsisu teksture v testo z žličko ne naredimo luknje v testu.

PEČENJE

Pekač z lososom v testu postavimo v pečico in pečemo 20 minut na srednji rešetki. Po desetim minutah pekač z lososom obrnemo za 180 stopinj, da se lepo zapeče iz vseh strani. Čas pečenja podaljšamo v kolikor imamo zelo debel file lososa. Po dvajsetih minutah temperaturo v pečici povečamo na 230 °C žar, pekač prestavimo na višjo rešetko in pečemo še 4 - 5 minut, da se testo lepo zlato rjavo zapeče.

POSTREŽEMO

Pečenega lososa v testu vzamemo iz pečice in ga postavimo na rešetko, kjer naj počiva še 5 minut. Razrežemo z nazobčanim nožem na pet kosov in postrežemo z izbrano prilogu. Pazimo, da ne narežemo kosov manjših od 3 cm, sicer lahko losos razpade in kos ne bo lep.