



## 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 EQUIPEMENT

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 vgnemo maslo in mast, tako da se znebimo vseh morebitnih koščkov masla. Vodo zavremo v kozici in jo dodamo k moki. Dobro zgnemo 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, koprce 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 izplahnuti, 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, konce testa pa dobro stisnemo z vilico, da je losos iz vseh strani 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 vtisnemo v testo polkroge v obliki lusk vzdolž zgornjega dela celega testa.

#### NASVET

Pazimo, da pri vtisu 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 desetih 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 prilogo. Pazimo, da ne narežemo kosov manjših od 3 cm, sicer lahko losos razpade in kos ne bo lep.