

Lososové taštičky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

350 g	listové těsto
200 g	čerstvý losos
100 g	krémový sýr (vyzkoušejte náš Ranko Duko)
hrst	černé olivy
100 g	cherry rajčátka
2 lžíce	máslo
	sůl a pepř



Postup přípravy

Nejprve si na másle opečeme lososa, kterého ještě před tím zbavíme kůže, nasolíme a zlehka opepříme. Nechceme, aby byl úplně propečený, jelikož ještě půjde do trouby, proto pouze ze všech stran pár minut zatáhneme. Necháme vychladnout a vidličkou jej rozebereme na kousíčky. Těsto rozválíme na asi 5 mm silný plát a vykrájíme z něj obdélníky o velikosti přibližně 12 x 8 cm, vždy bychom měli mít dva na sebe. Jeden z nich pomazeme necelou lžící sýra tak, aby na okrajích zbylo alespoň ½ cm místa. Sýr trochu osolíme, opepříme, popřípadě přidáme oblíbené bylinky. Na něj rovnoměrně poklademe asi lžící lososa. Rajčata a olivy pokrájíme na malé kousíčky a rovněž trochu do každé taštičky přidáme. Druhým plátkem těsta přikryjeme a volné okraje kolem dokola přitlačíme k sobě pomocí vidličky. Jednotlivé taštičky naskládáme na plech vyložený pečicím papírem a vložíme přibližně na 15 minut do trouby vyhřáté na 185 °C. Pečeme, dokud těsto nezezlátne.