

Горбуша "Лодочки с уловом"



Что нужно:

- тесто (бездрожжевое, не слоёное) - 1 пачка;
- филе горбуши - 800 г;
- креветки (очищенные) - 200 г;
- мидии - 300 г;
- шампиньоны - 100 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- спаржа - 20 верхушек;
- соевый соус - 2 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Тесто слегка раскатываем и нарезаем квадратиками (примерно 10 см на 10 см), затем смазываем каждый квадратик сливочным маслом и складываем друг на друга, потом укладываем (смазанной стороной вниз) на перевёрнутые литровые банки и выпекаем в духовке 20 минут при 180 градусах, затем немного остужаем и снимаем тесто с баночек, вот лодочки и готовы;
2. Обжариваем нарезанную кубиками горбушу в соевом соусе 4 минуты, при этом постоянно помешиваем, затем добавляем нарезанные шампиньоны, креветки, мидии, мелко порубленный зелёный лук, нарезанную спаржу (4 см длиной), солим, перчим и обжариваем ещё 4 минуты (затем даём немного настояться на плите);
3. Подаем, наполняя каждую нашу лодочку рыбной начинкой.