

# Сьомга В Бутер тесто

Приготвяне: 1 ч 30 мин  
Продукти за 6 порции

- ❖ 400 г бутер тесто
- ❖ 1 кг филе от сьомга
- ❖ 2 белтъка
- ❖ 1 жълтък
- ❖ 500 мл сметана
- ❖ 3 с. л. лимонов сок
- ❖ сол и черен пипер
- ❖ 1 глава къдраво зеле
- ❖ 1 с. л. нарязан на ситно копър

За соса:

- ❖ 3 малки глави кромид
- ❖ 6 с. л. масло
- ❖ 2 с. л. горчица
- ❖ 200 г тиква
- ❖ 600 г дребни картофи
- ❖ 1 с. л. нарязан на ситно копър

**1** Краищата на филето от сьомга се отстраняват и се нарязват на ситно, смесват се с 300 мл сметана и белтъците. Сместа се слага за 30 мин във фризера, след това се смила.

**2** Самото филе се разрязва по дължина, поръсва се със сол, черен пипер и лимонов сок.

**3** Отделят се 5 вътрешни листа от зелето и се бланшират във вряла подсолена вода, поливат се със студена и се подсушават. Останалото зеле се нарязва на тънки ивици.

**4** Тестото се разточва на правоъгълна кора (35x30 см). Върху него се постилат листата зеле, като краят на тестото се оставя непокрит. Върху зелето се намазва 1/3 от накълцаната смес и се слага половината филе. Върху него се разпределя втората 1/3 от сместа и се наръсва с копър. Следват другата половина на филето и останалата смес.

**5** Рибата се завива в тестото. То се намазва отгоре с разбития жълтък. От остатъците от тестото се прави украса. Пече се в предварително загрята фурна на 200 градуса около 30 мин.

**6** За соса лукът се наклъзва, 1/2 от него се задушават в 2 с. л. масло, сипват се останалите 200 мл сметана и се вари още 10 мин. Овкусява се с горчицата, сол и черен пипер.

**7** Гарнитурите се приготвят, като втората половина лук се задушават в останалото масло, добавят се зелето на ивици и тиквата – на кубчета. Задушават се 6-8 мин и се подправят със сол и черен пипер. Картофите се задушават в масло, подправят се със сол, черен пипер и копър.

**8** Рибата се сервира, нарязана на филийки, полята със соса и гарнирана със задушеното зеле с тиква и картофите.

