Losos v kabátku se špenátem a bazalkovou omáčkou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

400 g	losos
2 hrsti	špenátové listy
1 lžíce	máslo
2 ks	šalotka
2 stroužky	česnek
200 ml	smetana
	sůl a mletý pepř
1 balení	listové těsto
1 ks	žloutek
1 dl	bílé víno
1/2 dl	vývar
1 lžíce	dijonská hořčice
1 hrst	čerstvá bazalka



Postup přípravy

Lososa osolíme a opepříme z obou stran. Do vroucí vody vhodíme čerstvé listy špenátu a necháme cca 30 vteřin spařit, pak vhodíme do mísy s ledovou vodu, aby zůstal hezky zelený. Přecedíme a dobře vymačkáme. Na másle orestujeme rozsekanou první šalotku a nasekaný česnek. Přilijeme asi ½ dl smetany, osolíme, opepříme a krátce povaříme do zhoustnutí. Poté smícháme se špenátem. Listové těsto rozválíme, potřeme rozšlehaným žloutkem a na kraj položíme lososa. Na něj navršíme špenát promíchaný se smetanovou omáčkou a přikryjeme druhým plátkem lososa. Těsto zarolujeme, vršek potřeme žloutkem a vidličkou propícháme. Pečeme v troubě rozpálené na 175 °C asi 20 minut.

Mezitím si připravíme bazalkovou omáčku: Na másle orestujeme nasekanou druhou šalotku, zalijeme bílým vínem a vývarem. Osolíme a opepříme. Stonky bazalky necháme v tekutině vyvařit, lístky necháme stranou. Přilijeme zbylou smetanu (1 a 1/2 dl) a necháme zhoustnout. Přidáme dijonskou hořčici a přecedíme. Na závěr do omáčky vhodíme nasekané bazalkové lístky. Podáváme tak, že na talíř nalijeme trochu omáčky, na ni položíme porce závinu s lososem.