



Foreles fileja kārtainajā mīklā

Sastāvdaļas

500 g foreles fileja bez ādas

100 g sviests

2 ēdamkarotes pētersīji

1 ēdamkarote dilles

100 g spināti

1 gab puravs

100 g krēmsiers

1 gab citroni

1 plāksne kārtainā mīkla

1 gab ola

Sāls un pipari pēc garšas

Pagatavošana

- 1) Uzkarsētā pannā saņem puravus ar spinātiem, noliek malā atdzist, tikmēr samaisa sviestu ar pētersījiem un dillēm, pievieno sāli un piparus. Samaisa krēmsieru ar pusi citrona sulu.
- 2) Foreles fileju no augšas apziež ar sviesta maisījumu, pa virsu izklāj krēmsieru.
- 3) Izrullē kārtaino mīklu tik lielu vai varētu aplāt no visām pusēm foreles fileju.
- 4) Uz izrullētās mīklas vienā pusē liek puravus ar spinātiem, uz tiem liek foreles fileju, un pārloka, lai locījuma vieta būtu uz leju.
- 5) 180°C uzkarsētā krāsnī liek cepties pīrāgu, kuru pirms cepšanas apziež ar sakultu olu. Cep aptuveni 15min, atkarībā no krāsns.