

## Слоеный рулет с паштетом, фенхелем и лососем

### Ингредиенты

- Слоеное тесто - 1 пласт
- Сливочное масло - 2 ст.л
- Кунжут - 1 ст.л
- Яйцо - 1 шт
- Шпинат - 100 г
- Фенхель - 100 г
- Лимон - 1 шт
- Лосось - 200 г
- Соль - (по вкусу)
- Перец - (по вкусу)



Рейтинг блюда: 4/5

### Процесс приготовления

1

Размораживаем готовое слоеное тесто, слегка раскатываем.

2

Шпинат и фенхель слегка обжариваем на сливочном масле.

**3**

Лосось режем тонко слайсами.

.....

**4**

С лимона снимаем цедру.

.....

**5**

На тесто выкладываем шпинат, фенхель, лосось, солим, перчим и поливаем лимонным соком.

.....

**6**

Заворачиваем в рулет, смазываем яйцом и посыпаем кунжутом.

.....

**7**

Отправляем рулет в духовку и выпекаем 20-25 минут при температуре 180 С.

.....

Приятного вам аппетита :)