Жареная рыба с сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

4 кусочка	рыбного филе
4 листа	слоеного замороженного теста
4 чайные ложки	панировочных сухарей и горчицы
4 столовые ложки	тертого сыра Džiugas
по вкусу	перца, соли
щепотка	приправ к рыбе
1	яйцо
1/2	лимонного сока
200 мл	жирных сливок
1 столовая ложка	горчицы
1 ~ 2 столовые ложки	консервированных каперсов
1 столовая ложка	тертой лимонной цедры
по вкусу	перца, соли

Приготовление

Разморозить тесто и раскать его. Рыбное филе сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить, посыпать приправами, замариновать на 20-30 мин. Квадратики теста посыпать панировочными сухарями, положить по кусочку рыбы, обмазать ее горчицей, посыпать сыром, сложить вдвое и

очень тщательно залепить края. Обрезать края пирожка, сделать вверху надрезы и смазать взбитым яйцом. Запекать при температуре 200 градусов около 15 минут, затем снизить температуру до 170 градусов и запекать еще 10 — 15 минут, пока пирожки не зарумянятся. Приготовить соус. Вскипятить сливки с лимонной цедрой, варить, пока соус не начнет густеть. Добавить каперсы, если нужно поперчить и посолить. Подавать жаркое с соусом и ломтиками лимона.