



רכיבים

- סלסילה פטריות שמפיניון 250 גרם
- כף חמאה
- כפית מלח
- 1/6 6/1 כפית פלפל שחור
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- גרם סלמון אפשר מוקפא ומופשר
- 1/2 2/1 חבילה בצק עלים מופשר, 200 גרם
- ביצה טרופה להברשה
- זר אפונת שלג מבושלת קלות במים רותחים - אופציית הגשה

הכנה

1. מחממים את התנור לחום גבוה (200 מעלות), ומרפדים תבנית תנור בנייר אפיה.
2. שמים את הפטריות במעבד מזון, וקוצצים לפיסות קטנטנות (או שקוצצים דק, ידנית).
3. מחממים את החמאה, ומטגנים את הפטריות עם מעט מלח ופלפל על להבה גבוהה כ-4 דקות, עד שכל הנוזלים מתאדים. מוסיפים את רוטב הסויה ומסירים מהכיריים.
4. מחלקים את פילה הסלמון ל-2 יחידות.
5. מקמחים משטח עבודה, ומרדדים את הבצק לעלה בעובי 3 מ"מ. מחלקים ל-4 מלבנים הגדולים מנתחי הדג בכ-4 ס"מ (לאורך ולרוחב).
6. מניחים 2 מלבני בצק בתבנית, משטחים כרבע מכמות הפטריות על כל מלבן, ומניחים עליהן את נתחי הדג.
7. מניחים את שארית הפטריות על הדגים, ומכסים במלבני הבצק הנותרים. מהדקים את שולי הבצק, מורחים בביצה ואופים כ-15 דקות, עד להזהבה. מגישים מיד ואם רוצים אפשר עם האפונה. בתיאבון!



2 servings 2

