

Пирог с форелью

Вам понадобится

Тесто слоеное бездрожжевое	250 г
Форель (филе)	400 г
Моцарелла	200 г
Каперсы	30 г
Масло сливочное	20 г
Соль	по вкусу

Приготовление

1

Рыбу нарезать кубиком. посолить. Моцареллу натереть на крупной терке. Тесто раскатать. Силиконовую форму смазать сливочным маслом. Выложить тесто в форму*, сформировав борта. Внутрь выложить рыбу и каперсы, поверх выложить натертую моцареллу. Поместить форму в чашу аэрогриля. Установить программу ВЫПЕЧКА, температура 140 °С, время приготовления 1 час.