

Rady do przepisu: Ryba ze szpinakiem i fetą w cieście francuskim:

- Aby ciasto ładnie wyrosło cienko je rozwałkuj.
- Do nadzienia zamiast ryby możesz użyć piersi z kurczaka z podduszonymi pieczarkami i cebulką na maśle.
- Możesz także zrobić wersję bezmięsną i ciasto nadziać masą szpinakową oraz fetą.
- Musisz pamiętać, że feta jest słona, nie możesz jej za dużo dać, aby nie popsuć smaku dania.
- Aby wierzch rybek ładnie się zezłocił, przed pieczeniem posmaruj ciasto roztrzepanym żółtkiem z 1 łyżką mleka.
- Jeśli lubisz mak/sezam/siemię lniane możesz nim posypać rybkę przed pieczeniem.
- Jeśli ciasto zbyt szybko się rumieni, przykrywam je papierem do pieczenia.