**Слойки с лососем**



**Ингредиенты**

* 1 лист размороженного слоеного теста
* 1 стакан тертого сыра Kerrygold Ivernia
* Свежемолотый перец по вкусу
* 1/2 стакана сметаны
* 150 г очень тонко нарезанного копченого лосося
* Веточки свежего укропа

**Приготовление**

* Разогрейте духовку до 200 градусов. Застелите два противня пергаментной бумагой.
* На слегка посыпанной мукой доске раскатайте слоеное тесто в квадрат размером около 30 см.
* По тесту равномерно распределите сыр с перцем и накройте вощеной бумагой, затем сильно прижмите тесто скалкой.
* Порежьте тесто на шесть равных полос по вертикали и пять равных полос по горизонтали, получившиеся 30 кусочков разместите на противнях.
* Выпекайте 8-10 минут или до золотистого цвета. Полностью остудите. (Можно приготовить заранее и хранить в герметичной упаковке.) Намажьте каждую слойку сметаной. Украсьте лососем и веточками укропа.