



Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте филе лосося по 2 минуты с каждой стороны на сильном огне. Посолите и поперчите лосось. Уменьшите огонь. Оставьте филе жариться на маленьком огне еще на 6-7 минут.

Нарежьте лук, помидор и огурец очень мелким кубиком. Порубите зелень.

Смешайте все овощи и зелье, заправьте соком лимона и 1 ст. ложкой оливкового масла, посолите и поперчите по вкусу. Рыбу порубите на средние кусочки, удалите кости, если они есть.



Одну половину лепешки смажьте сливочным сыром, выложите на нее рыбу и сальсу из овощей. Накройте начинку второй половиной (проделайте так со всеми лепешками).

Обжарьте лепешки на сухой разогретой сковороде по 1 минуте с каждой стороны. Разрежьте лепешки на две части, чтобы получились треугольники.

Подавайте кесадильи с лососем и овощами.