



# Сьомга с шам фъстък и лимонов булгур

🕒 25–35 Минути 

## Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 190°C предварително. Кипнете 850 ml вода и сварете булгура за около 20 минути.
- 2 През това време разбъркайте шам фъстъка, галетата, пармезана, зехтина и 1 ч.л. микс за Грил Риба Kotányi. Овкувете филетата от сьомга с 1 ч.л. от микса за Грил Риба и нарежете в тава, покрита с хартия за печене.
- 3 Разпределете сместа с шам фъстък върху филетата и притиснете хубаво. Опечете във фурната за 15 минути.
- 4 Отцедете булгура и сложете в купа. Овкувете със сока от половин лимон и настърганата кора от него, зехтина и подправките. Накълцайте магданоза и скилидките чесън на ситно и добавете. Разбъркайте добре и сервирайте със сьомгата.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

800 g	Филе от сьомга (4 бр.)
60 g	Шам фъстък, фино натрошен
2 с.л.	Галета
2 с.л.	Пармезан, настърган
2 с.л.	Зехтин
2 ч.л.	♦ Грил риба

### За булгура

300 g	Булгур
Половин	Лимон
2 скилидки	Чесън
2 с.л.	Зехтин
2-3 стръка	Магданоз
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

