



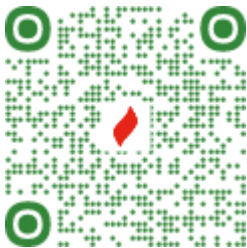
Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 шт.	Филе лосося с кожей (160 г)
4 ст. л.	Оливковое масло
2 ст. л.	Лимонный сок
1 ст. л.	♦ Соль морская
2 ч. л.	♦ Укроп измельченный
1 ч. л.	♦ Лемонграсс нарезанный
1 щепотка	♦ Перец черный горошек

Овощи:

1 шт.	Морковь
0.5 шт.	Корень сельдерея
600 г	Картофель



Запеченный лосось с овощами

⌚ 30—40 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Вырежьте из бумаги для запекания 4 прямоугольника одинакового размера.
- 2 Вымойте и очистите овощи, а затем нарежьте их тонкими полосками (соломкой). Овощи должны быть толщиной со спичку. Затем смешайте оливковое масло с лимонным соком, добавьте укроп, лемонграсс и соль и замаринуйте овощи в этой смеси.
- 3 В качестве гарнира к лосося приготовьте отварной картофель. Для этого вымойте и очистите картофель, а затем отварите его в подсоленной воде. Как только картофель станет мягким, слейте лишнюю воду.
- 4 Пока варится картофель, посолите филе лосося и выложите по одному куску рыбы на каждый прямоугольник из бумаги для выпечки. Сверху выложите овощи, заверните куски лосося в бумагу и завяжите, чтобы лосось не раскрылся во время запекания.
- 5 Разогрейте духовку до 170°C и готовьте лосось в течение ~20 минут. Затем выложите готовую рыбу с овощами вместе с отварным картофелем и подавайте к столу. Приятного аппетита!