



# Сьомга в хартия за печене със зеленчуци

🕒 30–40 Минути 

## Подготовка

- 1 Разрежете две парчета хартия за печене на две – ще са ви необходими за сьомгата.
- 2 Измийте и обелете зеленчуците. Нарезете ги на тънки лентички – дебели колкото клечка за зъби. Овкувете ги с копър, сол, зехтин и лимонов сок.
- 3 Измийте и обелете картофите. Сварете ги и отцедете водата след това.
- 4 Докато се варят картофите пригответе сьомгата. Разпределете нарязаните зеленчуци в средата на четирите парчета хартия за печене и сложете по едно филе от сьомга отгоре. Затворете хартията и завържете с готварски конец.
- 5 Опечете за 20 минути на 170°C в предварително загрята фурна.
- 6 Сервирайте сьомгата със зеленчуците и варените картофи.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Филе от сьомга с кожата (около 160 g всяко)
600 g	Картофи
4 с.л.	Зехтин
2 с.л.	Лимонов сок
1 ч.л.	♦ Сол от Средиземно море
2 ч.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
	♦ Черен пипер на зърна

За зеленчуците

1 бр.	Морков
1 бр.	Жълто цвекло
Половин	Глава от целина

