



Филе от съомга с картофи на фурна

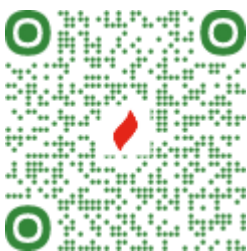
⌚ 30–40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Филе от съомга (приблизително 200 г)
800 г	Картофи
4 с.л.	Зехтин
4 с.л.	Слънчогледово олио
4 бр.	Домати
1	Лимон
4 ч.л.	♦ Грил риба
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер, млян



- 1 Загрейте фурната на 200°C (392°F), като използвате настройката с вентилатор.
- 2 Измийте добре картофите и нарежете на полумесеци. Мариновайте с 4 с.л. зехтин в купа, след това овкусете със сол и черен пипер. Сложете в тава, покрита с хартия за печене. Уверете се, че отделните картофчета не се докосват! Печете за около 25 минути във фурната, разбъркайте ги след 10 минути, за да се запечат от всички страни.
- 3 Измийте филето от съомга със студена вода и подсушете с кухненска хартия. Направете марината, като смесите микса за Грил риба на Kotányi със слънчогледовото олио. Намажете съомгата със сместа.
- 4 Измийте домати и ги разрежете на половинки. Намажете с малко зехтин, след което овкусете със сол и черен пипер.
- 5 Гриловайте филето от съомга за около 5 минути на страна. Гриловайте и половинките домати.
- 6 Овкусете съомгата със сол, черен пипер и лимонов сок на вкус. Гарнирайте с картофите и домати. Да ви е вкусно!