



# Филе от съомга със зеленчуци на фурна и ароматно билково масло

⌚ 60–70 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Филе от съомга (по 180g всяко)
1 бр.	Морков
1 бр.	Ряпа
2 бр.	Картофи, сварени
1 бр.	Червена чушка, камба
2 бр.	Червен лук
2 с.л.	Каперси
3 с.л.	Зехтин
1 с.л.	♦ Розмарин, едро нарязан
Щипка	♦ Морска сол

### За билковото масло с лайм

125 g	Масло, на стайна температура
2 ч.л.	Лайм
1 с.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ ч.л.	♦ Люто чили
Щипка	♦ Морска сол

- 1 Почистете и обелете зеленчуците, и ги нарежете на лентички (5x5 мм). Обелете картофите и ги нарежете на пръчици.
- 2 Разбъркайте зеленчуците и каперсите в тава, покрита с хартия за печене. Овкусете с подправките, щипка сол и напърскайте с малко олио.
- 3 Запечете във фурната на 170 °C за 30 минути. Разбъркайте зеленчуците няколко пъти докато се готвят.
- 4 Овкусете филетата от съомга със сол и запечатайте на тиган с кожата надолу.
- 5 Поставете филетата върху зеленчуците и печете още 10 минути във фурната.
- 6 В купа разбъркайте сгрятото масло или използвайте кухненски робот. Добавете подправките и сока от лайм и продължете да бъркате. Накрая подсолете.
- 7 Точно преди да сервирате полейте филетата с билковото масло.

