



# Лосось с лаймово-травяным маслом, запеченный на овощах с каперсами

⌚ 60–70 Мин. 

## Способ приготовления

### Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|           |                           |
|-----------|---------------------------|
| 4 шт.     | Филе лосося по 180 г      |
| 1 шт.     | Морковь                   |
| 1 шт.     | Репа                      |
| 2 шт.     | Вареный картофель         |
| 1 шт.     | Болгарский перец, красный |
| 2 шт.     | Лук, красный              |
| 2 ст. л.  | Каперсы                   |
| 3 ст. л.  | Оливковое масло           |
| 1 ст. л.  | ♦ Розмарин нарезанный     |
| 1 щепотка | ♦ Соль морская            |

### Для лимонно-травяного масла

|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
| 125 г     | Масло комнатной температуры |
| 2 ч. л.   | Сок лайма                   |
| 1 ст. л.  | ♦ Укроп измельченный        |
| 1 ч. л.   | ♦ Чеснок измельченный       |
| 0.5 ч. л. | ♦ Чеснок измельченный       |
| 1 щепотка | ♦ Соль морская              |

- 1 Помойте и очистите овощи и нарежьте полосками (около 5х5 мм). Почистите картофель и нарежьте палочками.
- 2 Смешайте нарезанные овощи в противне с маслом и каперсами. Посыпьте травами Kotányi и посолите по вкусу.
- 3 Затем запекайте в духовке при 170 °С в течение 30 мин. Мешайте овощи время от времени.
- 4 Посолите лосось и быстро обжарьте на сковороде со стороны кожи.
- 5 Положите рыбу на овощи в духовку и запекайте еще 10 минут.
- 6 Взбейте подогретое сливочное масло в миске венчиком или миксером. Добавьте травы и специи Kotányi, а также сок лайма и продолжайте взбивать. В конце посолите.
- 7 Перед подачей положите ложку масла с травами поверх рыбы и овощей. Приятного аппетита!

