



# Съомга със зеленчуци на фурна

🕒 20–25 Минути   

## Подготвка

- 1 Пригответе марината като разбъркайте зехтина и лимоновия сок с микса от подправки за съомга със зеленчуци на фурна от Kotányi.
- 2 Нарежкете чушките и зеления лук на малки парченца, а тиквичките на полумесеци.
- 3 Изсипете зеленчуците в тава покрита с хартия за печене. Овкусете с част от маринамата и разбъркайте. Наредете рибените филета отгоре и ги овкусете с остатъка от маринамата.
- 4 Печете за поне 14 минути в предварително загрята на 170°C фурна и се насладете.

## Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

2 бр.	Филе от съомга (около 200 g всяко)
2 стръка	Зелен лук
2 бр.	Чушки Камба
1 бр.	Тиквичка
½ бр.	Лимон, изстискан
5 с.л.	Зехтин
1 с.л.	◆ Съомга със зеленчуци на фурна

