



Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Филе от сьомга (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.	♦ 5 Билки Провансал
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

Сьомга със зеленчуци на фурна

⌚ 20—25 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе марината като разбъркате зехтина и лимоновия сок с подправките - добавете сол и черен пипер на вкус.
- 2 Нарежете 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 маринатата и разбъркайте. Наредете рибените филета отгоре и ги овкусете с остатъка от маринатата.
- 4 Печете за поне 14 минути в предварително загрята на 170°C фурна и се насладете.

