

Рыба на овощной подушке

20—25 Мин.

Способ приготовления

1. Смешайте оливковое масло, лимонный сок и приправу для приготовления маринада. Выложите рыбу на овощи на противень и равномерно залейте маринадом. Запекайте в предварительно разогретой до 170°C духовке в течение 12-14 мин. Приятного аппетита!
2. Нарежьте лук, болгарский перец кусочками, цукини тонкими кружочками.
3. Выложите рыбу на овощи на противень и равномерно залейте маринадом.
4. Запекайте в предварительно разогретой до 170°C духовке в течение 12-14 мин. Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Филе лосося (~200 г каждое)
2 стрелки	Зеленый лук
2 шт.	Болгарский перец
1 шт.	Цукини
0.5 шт.	Сок лимона
5 ст. л.	Оливкового масла
1 tbsp.	Приправа с лимоном для рыбы на овощной подушке