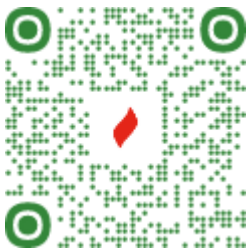




Ингредиенты 2 Порции

♦ = 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



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!