

Сочный стейк из лосося с картофельными дольками

30—40 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

4 шт.	Стейки из лосося (ок. 200 г)
800 г	Картофель
4 ст. л.	Оливковое масло
4 ст. л.	Подсолнечное масло
4 шт.	Помидоры на ветке
1 шт.	Лимон
4 ч. л.	Приправа для гриля и шашлыка Сочный Бомбей
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Перец черный молотый

Способ приготовления

1. Предварительно нагрейте духовку до 200°C в режиме конвекции.
2. Тщательно вымойте картофель и разрежьте его на дольки одинакового размера. Замаринуйте в 4 ст. л. оливкового масла в миске, затем приправьте солью и перцем. Выложите на покрытый пергаментом противень. Убедитесь, что дольки не касаются друг друга! Запекайте в духовке в течение 25 минут (через 10 минут переверните).
3. Промойте стейки из лосося под холодной водой и промокните бумажным полотенцем. Приготовьте маринад, смешав приправу для гриля и шашлыка и подсолнечное масло, и натрите им стейки.
4. Вымойте помидоры и разрежьте их пополам. Смажьте небольшим количеством оливкового масла, затем приправьте солью и перцем.
5. Обжарьте стейки на гриле с каждой стороны в течение примерно 5 минут. Также обжарьте разрезанные пополам помидоры до образования корочки.
6. Приправьте стейки солью и перцем по вкусу и сбрызните лимонным соком. Подавайте с картофельными дольками и помидорами.