СЕМГА В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

Понадобится:

филе семги - 500 граммов
соевый соус - 3 столовые ложки
лимонный сок - 1 столовая ложки
сахар - 2 чайные ложки
винный уксус - 2 столовые локи
огурец - 1 большой
морковь - 1 средняя
каперсы - 1 столовая ложка

Приготовление:

Семгу очисти от костей и нарежь на стейки.
В емкости для запекания соедини соевый соус, лимонный сок и 1 чайную ложку сахара. Перемешай и залей смесью рыбу, посоли и оставь в холодильнике мариноваться 30-40 минут.

Тем временем, приготовь овощи. В сотейник влей две столовые ложки воды, винный уксус и ложку сахара. Нагревай, помешивая пока сахар не растворится. Теплым маринадом залей нарезанные тонкой соломкой огурцы и

морковь и оставь мариноваться пока готовится семга.

Нагрей духовку до 180 градусов и включи обдув. Емкость для запекания, в которой мариновалась семга, поставь в духовку на 15 минут.

Слей маринад с огурцов и моркови, добавь каперсы и выложи на тарелку.
Поверх огурцов выложи стейк из семги.

www.sifood.com.ua - Семга в азиатском стиле