

Сёмга под апельсиновым соусом



Что нужно:

- стейки сёмги - 8 шт;
- апельсиновый сок - 1 стакан;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- майонез - 4 ст. л.;
- зел. лук (по желанию) - 1 пучок;
- соль - также по желанию.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Укладываем стейки на противень (смазанный растительным маслом), можно немного посолить.
3. Смешиваем апельсиновый сок, майонез, сыр.
4. Заливаем полученным соусом наши стейки.
5. Запекаем 20 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.