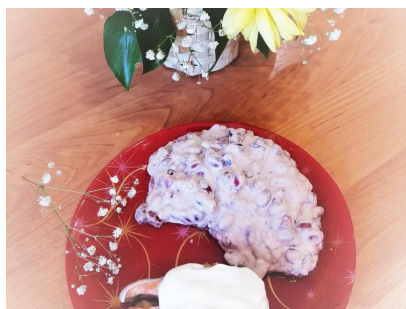


Сёмга под авокадо



Что нужно:

- стейки сёмги (небольшие) - 2 кг;
- авокадо - 5 шт;
- мята - 1 пучок;
- лимон - 1 шт;
- соевый соус - 1,5 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Разрезаем авокадо пополам и вынимаем косточку.
3. Столовой ложкой вынимаем мякоть.
4. Блендерим до однородности.
5. Добавляем мяту и снова блендерим.
6. Добавляем соевый соус и снова блендерим.
7. Выкладываем стейки на противень (предварительно смазанный маслом), солим, перчим и поливаем соком лимона.
8. Запекаем 20 минут при 180 градусах.
9. Как рыбка приготовилась, распределяем по стейкам нашу авокадную пасту. Перед подачей можете дополнительно полить сметанкой, но это по желанию.