

Сёмга под красным соусом



Что нужно:

- стейки сёмги - 4-5 шт;
- томатная паста - 2 ст. л;
- зел. лук - 1 пучок;
- яйцо - 1 шт;
- соль, перец и приправа для рыбы - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Укладываем стейки в форму для запекания (смазанную растительным маслом), солим и перчим. Пока включите духовку, пусть разогревается.
3. Закладываем в миску томатную пасту, взбитое яйцо, мелко порезанный лук, 1/2 стакана воды, немного соли и перца.
4. Тщательно смешиваем.
5. И поливаем получившимся соусом наши стейки.
6. Запекаем 20 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.