

# Сёмга под ягодами



Что нужно:

- стейки сёмги - 4 шт;
- клюква (перетёртая с сахаром) - 1 стакан;
- белое вино - 1 стакан;
- сок половины лимона;
- соль, перец, если есть приправа для рыбы- по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Укладываем стейки на противень (смазанный растительным маслом), солим их и перчим;
2. Смешиваем сливки, вино, сок лимона, клюкву и распределяем по нашим стейкам;
3. Запекаем 20 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.