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. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Укладываем стейки в форму для запекания (смазанную растительным маслом), солим их, перчим и посыпаем приправой для рыбы.
3. Смешиваем вино, сок лимона, клюкву и распределяем по нашим стейкам.
4. Запекаем 20 минут при 220 градусах, затем выключаем духовку и даём настояться в ней ещё 20 минут.