Сёмга в свекле

Что нужно:

- стейки сёмги - 6-8 шт;
- свекла - 2 шт;
- морковь - 1 шт;
- зел. лук - 2 пучка;
- соль, перец, любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Натираем свеклу и морковь на крупной тёрке.
3. Лук мелко нарезаем.
4. Смешиваем натёртую морковь, мелко порубленный зелёный лук, 1/2 стакана воды, солим.
5. Стейки сёмги укладываем на противень, предварительно смазанный растительным маслом, солим, перчим и посыпаем любимыми специями, по желанию.
6. Раскладываем по ним нашу морковную начинку.
7. Сверху натёртую свеклу и снова слегка солим.
8. Запекаем при 200 градусах 20 минут.