

Сёмга, запечённая в сметане



Что нужно:

- стейки сёмги - 6-7 шт (небольшие);
- сметана - 100 г;
- зел. лук - 1 пучок;
- растительное масло (можно взять кокосовое) - 4 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.
- суш. чеснок - по вкусу.
- яйца - 2 шт.
- лайм - 1 шт.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смазываем форму для запекания растительным маслом.
3. Выкладываем в неё наши стейки и солим их.
4. Поливаем соком лайма.
5. Посыпаем сушёным чесноком.
6. Берём сметану, мелко порубленный лук и яйца.
7. Тщательно смешиваем.
8. Раскладываем сметанную смесь по стейкам и перчим.
9. Запекаем 20 минут при 180 градусах.