

## Стейк палтуса

### Вам понадобится

Палтус	1.2 кг
Майонез	100 г
Дижонская горчица	15 г
Оливковое масло	30 г
Лук-шалот	50 г
Зеленый лук	50 г
Лимоны	120 г
Соль, перец черный молотый	по вкусу

### Приготовление

- 1** Филе палтуса промыть и обсушить бумажным полотенцем. Затем нарезать рыбное филе на стейки. Лук-шалот и зеленый лук мелко нарезать.
- 2** В миске смешать майонез и дижонскую горчицу. Добавить туда же измельченные лук-шалот и зеленый лук. Лимон разрезать пополам и выдавить сок в миску с майонезом, горчицей и луком. Добавить в миску черный свежемолотый перец, соль по вкусу и хорошо перемешать получившийся соус.
- 3** Противень смазать небольшим количеством оливкового масла. Разместить на нем стейки палтуса. Сверху равномерно распределить ранее приготовленный соус.

4

Установить программу СТЕЙК, температура 200 °С, время приготовления 30 минут. Через 10 минут после того, как мини-печь разогрелась, поставить противень с рыбой в духовку.

**Стейк палтуса**