

Семга с горчицей и укропом

 25 минут

Вам понадобится

Семга (филе)	320 г
Лимон	60 г
Укроп	2 г
Сахар тростниковый	3 г
Горчица (семена)	по вкусу
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Инвентарь

Фольгированная форма – 31 x 21 x 5 см

Приготовление

- 1** Лимон нарезать тонкими ломтиками.
- 2** В противень выложить ломтики лимона и филе семги. Сверху посыпать тростниковым сахаром, солью и специями, добавить укроп и семена горчицы.
- 3** Накрыть противень листом фольги, подвернуть края.

4

Включить гриль. Закрывать крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 230°. Затем установить температуру нижнего нагревателя 230°. Время приготовления 10- 12 минут. После звукового сигнала открыть крышку. Поставить форму с семгой. Закрывать крышку. Нажать «Старт».

Семга с горчицей и укропом