

Запеченная семга

Вам понадобится

Семга (стейк)	1,5 кг/ 5 шт.
Лимон	100 г /1 шт.
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Из лимона выжать сок. Стейки посыпать солью и специями, сбрызнуть лимонным соком. Накрыть стейки пленкой и оставить на 2 часа. Выложить рыбу на противень.
- 2 Установить программу СТЕЙК, температуру 230 °с, время приготовления 35 минут, включить верхний ТЭН и конвекцию воздуха.
- 3 Спустя 5 минут установить противень на верхний уровень печи.