

Форель с камамбером и овощами

Вам понадобится

Стейки форели	400 г
Болгарский перец	200 г
Помидор	200 г
Сыр камамбер	125 г
Сок лимона	по вкусу
Соль, перец, сухие травы (базилик, орегано, тимьян)	по вкусу

Приготовление

- 1 Стейки форели с обеих сторон посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Болгарский перец нарезать полосками, помидор – кружочками.
- 2 Каждый стейк форели выложить на отдельный лист фольги. Сверху на него положить помидор и перец. Камамбер разрезать на равные части и выложить поверх овощей. Затем сделать сверток из фольги, собрав ее концы в пучок.
- 3 Выложить свертки в чашу мультиварки. Установить программу ВЫПЕЧКА, время приготовления 1 час.