



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » Рыба » Лосось запеченный с лимоном

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Лосось запеченный с лимоном

12 июня 2012 11:22 · <https://open-cook.ru/recipes/losos-zapechennyj-s-limonom>



Форель мы кушали, теперь дело за лососем. И его мы будем просто запекать. А зачем заморачиваться? Еда должна быть простой и вкусной.

На 2 порции нам понадобится:

- филе лосося весом около 300-350 граммов, чтобы получилось два кусочка по 150-170 граммов
- 1/2 лимона
- соль, перец

Берем филе, моем его, удаляем кости:



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

У нас получилось три кусочка, но все рассчитано на два:



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Берем небольшой кусочек фольги, такой, чтобы можно было завернуть в него рыбку. Солим, перчим:



Лимон нарезаем кружочками и укладываем их на рыбу. Сбрызгиваем оливковым или другим растительным маслом:



Заворачиваем фольгу с рыбкой в плотный конверт и ставим в духовку, разогретую до 190 градусов, на 30 минут:



Вынимаем нашу готовую рыбку. Вы можете открыть фольгу и вернуть рыбу в духовку еще минут на 10, тогда она подрумянится:



Лосось хорош с отварным картофелем, который так приятно смазать сливочным маслом:



И посыпать его свежей зеленью:



Еще вкусно будет, если полить рыбку на тарелке маслом, которое осталось в фольге:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



орен-сооклти Открытая кухня Анны Нечуаевой



Комментарии: 2



Ольга # 19:44 30.12.2015

Анна, как вы думаете, если сверху лимона добавить ещё тертого сыра? И возможно даже совсем немного капельку майонеза и все это в духовку?



Анна Нечаева # 19:48 30.12.2015

Должно получится круто! И попробуйте добавить розмарин или тимьян. Смесь прованских трав тоже отлично подойдет.