FIRINDA SOMON BALIĞI

1 Çay Bardağı zeytinyağı
3 Adet soğan
6 Parça somon balığı filetosu
4 Adet patetes
1 Tatlı Kaşığı tuz, karabiber
5 Diş sarımsak havanda dövülmüş
50 Gr Sana Klasik

Somon balığını yıkayıp suyunu iyice süzün. Bir kaç saat önce dövülmüş sarımsak yarım çay bardağı sıcı yaz tuz ve karabiberle marina edin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye halka halka dilinmiş soğanları dizin üstüne halka halka dilinmiş ve hafif tuzlanmış patatesleri dizin. En üste marine edilmiş somon filetoları ve birer parça margarini ekleyip 240 derecede ısıtımış fırına verin.

© lezzetler.com tarif no:76542 • adı:Fırında Somon Balığı • gönderen:Hüner Abla • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:58