KREMALI SOMON

https://yemek.name

1 adet somon dilimi ya da filetosu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 paket krema
1 su bardağı konserve garnitür(karışık)
Tuz
Tane karabiber

Somon dilimlerini (filetosunu) keskin bir bıçak yardımıyla 3 er parçaya bölün.
Fırın tepsisine alüminyum folyo serin ve somonları üzerine dizin. Zeytinyağını balıkların üzerinde gezdirin, tuz ve top karabiber serperek folyonun ağzını kafatın 200 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirin.
15 dakika sonunda folyoyu açın ve somonları 5 dk daha fırınlayın.
Buzdolabında soğutulmuş yarım paket çiğ kremayı mikserde yüksek devirde koyulaşana kadar çırpın. Süzüp sudan geçirdiğiniz garnitürü kremaya katarak karıştırın ver servis tabağına yayın.
Fırından aldığınız somonları kremanın üzerine dizerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:130216 • adı:Kremalı Somon • gönderen:pamuk kral • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:38