

SOMON LA CUPTOR CU SOS DE PORTOCAL

INGREDIENTE	U.M.
Somon	180 g
Făină	150 g
Suc de portocale	150 ml.
Rozmarin	5 g
Condimente pentru pește	15 g
Sare iodată	20 g
Piper proaspăt măcinat	2 g
Oțet	20 ml.

MOD DE PREPARARE:

Se taie 180 g de file somon proaspăt. Se marinează apoi într-o compoziție de condimente, oțet, sare și piper și se lasă cca. o oră la rece. Se pune apoi somonul într-o tavă și se lasă la cuptor cca. 30 minute.

Se face un sos din sucul de portocale și făină, care se toarnă peste peștele scos din cuptor.