



Состав:

(на 2 порции)

2 сейка из семги толщиной 2-2,5 см

1/2 лимона

соль

перец черный молотый

Рецепт приготовления стейка из семги

Аккуратно удалить чешую и промыть стейк, обсушить бумажным полотенцем. Посолить, поперчить и залить соком лимона. Поставить в холодильник на 10-15 мин.

Обжаривать на сковороде по 5-6 минут с каждой стороны до образования румяной корочки. Переворачивать стейк из семги следует с предельной аккуратностью, поскольку он легко может развалиться.

Подавать можно с ломтиком лимона.

Приятного аппетита!