



Зелень вимити, обсушити на серветці і дрібно
нарізати.

Нарізаємо тоненькими ломтиками моцареллу



Підготовлений стейк лосося скласти в миску,
додати зелень, посолити, поперчити і збризнути
білим вином



Накрити плівкою і залишити маринуватися
в холодильнику не менше 1 години



На листи фольги викласти стейк і
два шматочки моцарелли



З'єднати краї фольги так, щоб вони не торкалися сиру і поставити в пароконвектомат, прогрітий до 190 С, на 15-20 хвилин



Дістати рибу з пароконвектомату і
перекласти на порційну тарілку



Смачного!