

## МАСЛО ЛИМОННЫЙ ЛОСОСЬ И СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ - 2 В 1



Категория: основные блюда из рыбы и мяса

Создана 2024-09-16  
Квалифицировано  
Supercook SG  
Предложено CerCad  
ТОщее время приготовления: 36:17  
Минут

Suitable for article:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

### СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 4 ПОРЦИЙ

<b>500 Грамм</b>	Филе лосося с кожей
<b>0.25 Чайная ложка</b>	соль
<b>3 Зубчик</b>	чеснок
<b>1.5 Столовая ложка</b>	меда
<b>1.5 Столовая ложка</b>	лимонного сока
<b>1 Кусок</b>	Лимон, нарезанный тонкими ломтиками
<b>1 Столовая ложка</b>	Свежая петрушка нарезанная
<b>3 Щепотка</b>	Кайенский (острый красный) перец
<b>50 Грамм</b>	масло сливочное.
<b>300 Грамм</b>	Соцветия цветной капусты
<b>80 Грамм</b>	Жёлтый лук, нарезанный на четвертинки
<b>25 Грамм</b>	сливочного масла комнатной температуры
<b>100 Грамм</b>	Картофель, нарезанный кубиками
<b>10 Грамм</b>	Кубики куриного бульона или овощного бульона
<b>700 Грамм</b>	Вода
<b>0.5 Чайная ложка</b>	соль
<b>0.5 Чайная ложка</b>	Молотый чёрный перец, по вкусу

## 100 градусов. Свежевыжатый бульонатной температуры ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).

### ИНСТРУМЕНТ



Смесительный нож  
(острый)



шпатель



Vapore



Измерительная  
чашка