**Семга с пюре из брокколи**

|  |  |
| --- | --- |
| **C:\Users\User\Desktop\DSCF30953.jpg** | Ингредиенты (на 1 порцию):   * Семга – 120 г * Соус чили – 30 г * Сливочное масло - 100 г * Соль по вкусу * Брокколи 100 г * Сливки 33% * Чеснок (2 зубчика) * Каперсы – 10 г * Помидоры черри – 20 г |

**Способ приготовления:**

1. Семгу солим.
2. В сковороде смешиваем соус чили, растительное и сливочное масло (далее –соус).
3. Обжариваем стейк рыбы 4-5 минут, постоянно поливая соусом.
4. Брокколи варим в подсоленной воде.
5. В блендере смешиваем до однородной консистенции вареную брокколи, масло, сливки.
6. Каперсы, помидоры черри обжариваем в сливочном масле.
7. Формируем блюдо (см.фото).

**Приятного аппетита!**