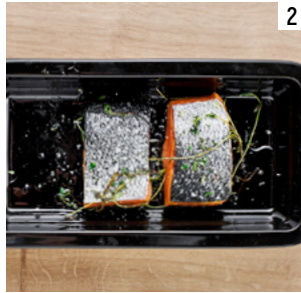




1
Разогрейте духовку до 160°C. Лосось очистите от чешуи и сбрызните растительным маслом, посолите и поперчите, добавьте часть тимьяна. Порежьте мелко репчатый лук.



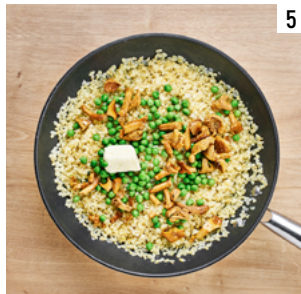
2
Переложите лосось в форму для запекания. Запекайте в разогретой духовке 10 минут. За 3 минуты до готовности кожу рыбы смажьте пастой из морепродуктов.



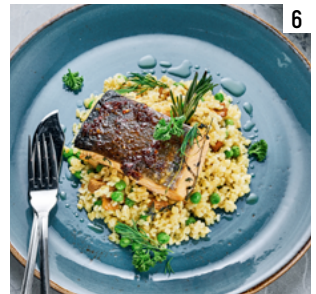
3
Приготовьте кашу из булгура. Лук репчатый обжаривайте на сковороде 2-3 минуты на растительном масле. Добавьте к нему булгур, немного обжарьте, посолите. Залейте водой так, чтобы она покрыла крупу, готовьте на небольшом огне 15-18 минут. Если жидкость выпарилась, а крупа не готова - добавьте ещё воды.



4
Лисички промойте и отваривайте в кипящей воде 10 минут. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте оставшиеся листики тимьяна, лисички 3-5 минут.



5
В готовую кашу добавьте сливочное масло, зелёный горошек и обжаренные лисички, перемешайте.



6
Подавайте рыбу с булгуром.