



1

Разогрейте духовку до 180 °С. Цукини и лук нарежьте ломтиками, перец - крупно, черри - пополам. Раздавите и мелко нарубите чеснок, отделите листья тимьяна. Филе лосося нарежьте крупными кубиками. Сыр - крупными кусочками.



2

На разогретой сковороде 2 минуты обжаривайте лук, перец, цукини.



3

В бумагу для запекания - в два конверта - выложите в одинаковой пропорции слои: сразу все овощи (кроме чеснока), каперсы. Потом - кусочки рыбы. Посыпьте все тимьяном и чесноком, посолите, поперчите, выложите кусочки сыра и пластины масла.



4

Немного ужмите конверты, придайте им форму блюда и запекайте в разогретой духовке при 180 °С 20-25 минут.



5

Подавайте лосось с овощами и камамбером в конвертах или порционно на тарелках.