

קרפיון ממולא בסגנון תימני



רכיבים

- פילה דג קרפיון במשקל 350-400 גר
- עגבנייה פרוסה
- 1/2 2/1 זר נענע קצוץ גס
- מיליליטר שמן זית
- כפית כמון טחון
- כפית פלפל שחור
- כפית חוויאג'
- כפית הל טחון
- קורט מלח לפי הטעם
- שיני שום פרוסות

הכנה

1. חורצים את הדג משני הצדדים ומניחים על תבנית.
2. מקפיצים קלות במחבת את שאר החומרים.
3. ממלאים את הדג בתערובת התבלינים ומורחים היטב בשאר התערובת מכל הצדדים.
4. מכניסים לתנור לכ-15 דקות בחום של 180 מעלות

35 דקות

4 servings 4