

## דג סלמון ברוטב אדום



### רכיבים

- פילה סלמון
- פלפל אדום פרוסה לרצועות
- עגבנייה חתוכות לקוביות
- שיני שום כתוש קצוצות גס
- זר כוסברה קצוץ דק
- פלפל ירוק חריף חתוך לשניים
- לימון סחוט למיץ
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס מים
- כפית כורכום
- כפיות פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית מלח

### הכנה

1. מערבבים את הגמבה, העגבניות, השום והכוסברה ומסדרים בתבנית מחצית מהכמות.
2. מניחים את הדגים מעל, ושמים מעליהם את המלח הגס ואת מיץ הלימון.
3. מעל הדגים מסדרים את שאר הירקות.
4. מערבבים את כל חומרי הרוטב ושופכים על הכל.
5. מכסים את התבנית עם נייר כסף, ואופים בחום 180 למשך 30 דקות.
6. מסירים את נייר הכסף ואופים כ-15 דקות נוספות. בתיאבון!

65 דקות

6 servings 6