

## דג מוסר בתנור



### רכיבים

- דג לברק בינוניים, נקיים ושלמים
- כפות שמן זית
- כפות מיונז
- כוס כוסברה טרייה קצוצה גס
- 1/2 2/1 לימון חתוך לפרוסות דקות
- עגבנייה בינונית, חתוכה לחצאי עיגולים דקים
- בצל גדול חתוך לקוביות קטנות
- לפי הטעם פלפל שחור גרוס גס
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם כורכום

### הכנה

1. ממליחים את הדגים ומניחים בצד ל-30 דקות. מנגבים את המלח עם נייר סופג, לא לשטוף.
2. מניחים את הדגים על תבנית אפייה חד פעמית, מושחים את הדגים עם שמן זית ומיונז בנדיבות. ממלאים את בטן הדגים עם כוסברה קצוצה, עגבניות, בצל ולימון.
3. מפזרים מעל הדגים את יתרת הכוסברה, עגבניות, לימון ובצל.
4. מפזרים על הדגים פלפל שחור גס, כורכום ופפריקה מתוקה לפי הטעם.
5. מכסים את התבנית בנייר כסף, מחוררים בכמה מקומות.
6. מעבירים לתנור שחומם מראש ל-220 מעלות, כ-40 דקות.

90 דקות

4 servings 4