

דג קרפיון בתנור



רכיבים

- דג קרפיון מפולט
- עגבנייה חתוכות לרבעים
- בצל חתוך לרבעים
- שיני שום שלמות וקלופות
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל

הכנה

1. מחממים תנור ל-200 מעלות.
2. מרפדים תבנית בנייר אפייה, ומסדרים את הדג על הנייר.
3. מפזרים מסביב לדג מעט מלח גס, בצל, עגבניות ושום. מכסים בנייר כסף ומכניסים לתנור לכ-30 דקות.
4. מסירים את הכיסוי וממשיכים לצלות עד להשחמה. בתיאבון!

45 דקות

1 serving 1