

## דג סלמון בתנור



### רכיבים

- פילה פילה סלמון
- גרם חמאה
- גבעולים רוזמרין
- לפי הטעם אבקת קוקוס אמיתי (לא מסוכר)
- רימון

### הכנה

1. מניחים את הדג בתבנית אפיה.
2. חותכים את החמאה לריבועים של ס"מ על ס"מ.
3. מניחים על הדג את הרוזמרין ו-2 חתיכות של חמאה.
4. מפזרים את הקוקוס וגם את גרגירי הרימון.
5. מכסים בנייר כסף ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום בינוני למשך 15 דקות.
6. מסירים את נייר הכסף ואופים בערך 10 דקות.
7. מוצאים, מסדרים על הצלחת ומפזרים עוד גרגירי רימון.

60 דקות

4 servings 4