

דג סלמון בתנור



הכנה

1. לוקחים את דג הסלמון ושמים אותו על נייר אפיה ותבנית.
2. מורחים עליו שמן זית.
3. שמים עליו מלח גס ובצדדים קוביות של חמאה.
4. שמים את עלי הרוזמרין.
5. מכניסים לחצי שעה לתנור בחום גבוה.
6. מוציאים את הדג ומחכים חמש דקות עד שהוא יתקרר.

רכיבים

- נתחי דג אלתית
- כפית שמן זית
- גבעול רוזמרין
- קורט מלח
- גרם חמאה

20 דקות

2 servings 2