

## סלמון בשמן זית ורוזמרין



### רכיבים

- נתח סלמון
- 1/2 2/1 כוס שמן זית רגיל, או כתית איכותי
- כף רוזמרין מיובש
- תפוח אדמה חתוכים לחתיכות גסות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם

### הכנה

1. מנקים את הדג ומחלקים ל-5 חלקים שווים, כולל העור.
2. מניחים את הדג בתבנית.
3. מערבבים את הרוזמרין בחצי הכוס של שמן הזית.
4. מורחים את הדג, עד שהוא מכוסה היטב.
5. שמים בצדי התבנית את תפוחי האדמה החתוכים, מפזרים מלח ופלפל לפי הטעם.
6. שמים בתנור ב-160 מעלות, בערך כ-45 דקות.
7. כדאי לבדוק בין לבין.
8. מוציאים מהתנור את הדג המוכן, מניחים על צלחת הגשה יפה, מקשטים ברוזמרין טרי ומזליפים מעט שמן זית. בתיאבון!

60 דקות

5 servings 5