

דג בס בעשבי תיבול



רכיבים

- דגים, בס, פסים, גולמיים בינוניים ונקיים
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל לבן
- לפי הטעם פלפל שחור
- זר בזיליקום
- זר תימין
- 1/2 2/1 זר כוסברה
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- כפית מיץ לימון סחוט
- שיני שום

הכנה

1. קוצצים את עשבי התיבול, ומכינים תערובת עם שמן הזית והשום (חתוך לפרוסות דקות).
2. מוסיפים מיץ לימון, מלח, פלפל לבן ופלפל שחור גרוס.
3. מרטיבים את הדג בחצי מכמות התערובת, ומניחים במקרר ל-15 דקות.
4. מניחים את הדגים בתבנית, ומוסיפים את יתרת התערובת.
5. מכסים בנייר כסף, ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום בינוני של 180 מעלות ל-20 דקות.
6. מסירים את נייר הכסף ומשחימים את הדג בגריל עוד 10 דקות. בתיאבון!

60 דקות

2 servings 2