

פילה מושט בציפוי קריספי



רכיבים

- פילה דג מושט (אמנון)
- כפות מיונז
- לפי הטעם פלפל לבן לפי הטעם
- כוס שקדים טחונים
- שיני שום כתושות, לא חובה
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מניחים את הדגים בתבנית.
2. מחממים תנור לחום בינוני.
3. מערבבים בקערה מיונז, מלח, פלפל ושום ומורחים את הדג. מפזרים מעל את השקדים הטחונים עד ציפוי.
4. אופים במשך 20-25 דקות, מגישים בתוספת סלט ירקות מרענן.

35 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕