

דג אמנון עטוף בטעם נפלא



רכיבים

- דג מושט (אמנון) ארוזים בוואקום
- לימון פרוסים דק
- כפות לימון
- עגבנייה פרוסות דק
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 3/4 4/3 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה יבשה
- כפות שום כתוש
- כפות שמן זית

הכנה

1. פורסים על השיש 6 ניירות כסף בצורה מרובעת. על כל נייר כסף מניחים דג כשהעור כלפי מטה (מופשר ולאחר שטיפה לפי ההוראות על האריזה).
2. מכינים תערובת בתוך קערה: 6 כפות שום כתוש, 6 כפות שמן זית, 6 כפות לימון סחוט ושופכים על כל דג מהרוטב.
3. מניחים על כל דג פרוסות לימון ופרוסות עגבנייה. מפלפלים וממליחים מעט, מפזרים פפריקה ומפזרים קצת פטרוזיליה.
4. סוגרים את נייר הכסף, מניחים את כל הדגים בתבנית, מכניסים לתנור ואופים ב-180 מעלות למשך כ-20 דקות. מוציאים כשהדג מוכן ומלא בנוזלים. בתיאבון

50 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕