

פילה דג בשקית קוקי



רכיבים

- דג סול (בורי, לברק, דניס, מוסר) פרוסות לרוחב
- ענפי תימין
- 1/4 4/1 כוס אורגנו
- 2/3 3/2 כוס רוטב בסיס 290 מ"ל
- כוס דלעת חתוכה לקוביות קצוצות דק
- כפות קרם קוקוס
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל

הכנה

1. מניחים בשכבה ראשונה בתוך שקית הקוקי את הדלעת, טימין והאורגנו.
2. בשכבה השנייה מניחים את הדג, ולאחר מכן יוצקים את הנוזלים.
3. ממליחים ומפלפלים לפי הטעם.
4. קושרים היטב את השקית, מכניסים לתנור שחומם מראש ל-220 מעלות, ואופים למשך 45 דקות.

60 דקות

4 servings 4