

## מצרכים לדג בס בעשבי תיבול ולימון

- 4 יחידות דג בס
- 1/4 כוס שמן זית
- 1 כפית תיבול לדג (ניתן לרכוש במרכולים )
- 1 כוס יין לבן יבש
- 3 כפות מיץ לימון
- מלח ופלפל לפי הטעם
- כוס תערובת של עשבי תיבול: פטרוזיליה, שמיר ועירית קצוצה

### אופן ההכנה

1. מייבשים את הדגים, חורצים 4 חריצים בעור של כל פילה, חוצים כל פילה ומתבלים במלח ופלפל.
2. הכנת המרינדה: מערבבים מיץ לימון, שמן זית, תיבול לדג, כוס תערובת עשבי תיבול ויין לבן.
3. פורסים הדגים בתבנית פיירקס, מכניסים לתנור בחום של 250 מעלות, מוסיפים את המרינדה וצולים בתנור 20 דקות.