

דג דניס ברוטב שום, לימון ואורגנו

חומרים

- 4 פילטים של דג דניס טרי
- 4 כפות שמן זית
- 1/4 כוס יין לבן יבש
- לרוטב:
- 8 שיני שום טרי כתוש
- 2 עגבניות בשלות
- 1 לימון ללא גרעינים חתוך לקוביות קטנות (כולל הקליפה)
- 1/4 כוס שמן זית
- 1 כף אורגנו טרי קצוץ
- מלח ופלפל

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל 200 מעלות צלזיוס.
2. חוצים את העגבניות, מסירים את המיץ והגרעינים ומגרים בפומפייה, מוסיפים את יתר החומרים ומערבבים היטב.
3. מניחים את הדגים בתבנית חסינת חום, יוצקים מעל את שמן הזית והיין ומתבלים במלח ופלפל. צולים כ 8 דקות בתנור. מעבירים לצלחת הגשה, יוצקים מעל את הרוטב ומגישים.