

# דג דניס בתנור

## חומרים

דג דניס שלם

מיץ מלימון טרי

עלי תימין טרי

שמן זית

מלח ים אטלנטי

תערובת תבלינים טוסקנה

3 שיני שום כתושות

## הכנה

לשטוף היטב את הדג המנוקה להזליף עליו בנדיבות לימון טרי ולהשהות אותו עם הלימון כחצי שעה .

לחרוץ 3 חריצים אלכסונים מכל צד של הדג , חשוב לאחידות הצלייה ומניעת התנפחות העור בצלייה .

להזליף על הדג כולל חלקו הפנימי שמן זית ולעסות היטב את הדג .

לתבל את הדג עם :

מלח ים אטלנטי , תערובת תבלינים טוסקנה , עלי תימין קצוצים דק , שום כתוש .

לעסות היטב את הדג ולהכניס לתנור שחומם ל 200 מעלות ל 15-20 דקות .

מתקבל דג נהדר , מעטה פריך בטעם מדהים , בשר הדג רך ועסיסי

חגיגה לנשמה .

