

דג בס שלם בתנור

מרכיבים :

- 2 תפוחי אדמה מקולפים וחתוכים לעיגולים
- 1 פלפל ירוק חתוך לרצועות
- 1 כוס של גזרים ננסיים
- 1 עגבנייה חתוכה לפלחים (שמיניות)
- 1 לימון חתוך לחצאי עיגול
- 1/2 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1/2 כוס כוסברה קצוצה
- 1/2 כוס עגבניות מרוסקות
- 1/4 כוס שמן זית
- דג בס שלם גדול (כ-700 גר')
- 2 כפיות שום קצוץ
- 1 כפית פפריקה
- 1 כפית כמון
- 1 כפית מלח
- 1/4 כפית פלפל
- מלח ולימון לניקוי הדג

אופן ההכנה :

- מנקים את דג הבס, חותכים אותו במרכז ומנקים את הקרביים. (ניתן לבקש מהקצב). מניחים את הדג בקערה, ומצפים אותו במלח ולימון על מנת לנקותו.
- שוטפים את הדג המתובל במים קרים. (המלח והלימון משמשים רק לניקוי). מניחים את הדג על משטח העבודה וחורצים בו חריצים אלכסוניים עם סכין חדה, כדי שהמרינדה תחדור היטב.
- בקערה עמוקה מערבבים את הכוסברה והפטרוזיליה, עם 1/4 כוס שמן זית, 2 כפות מיץ לימון, 1/2 כוס רוטב עגבניות, השום הקצוץ והתבלינים.
- מערבבים את כל חומרי המרינדה היטב.
- מסדרים את פרוסות תפוחי האדמה, בצורה שווה על גבי תחתית של תבנית פיירקס עמוקה.
- מניחים את הדג על גבי תפוחי האדמה, ומצפים אותו מסביבו ובתוכו, במחצית מהמרינדה.
- מסדרים מעל הדג, מניפה צבעונית של פרוסות עגבניה ולימון.
- מסדרים מצדי הדג, על גבי מצע תפוחי האדמה, מניפה של גזרים ננסיים ורצועות פלפל ירוק.
- שופכים את יתרת המרינדה על גבי כל הדג והירקות בתבנית.
- סוגרים את התבנית עם נייר כסף, ואופים משך שעה, בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות.
- מוציאים מהתנור, חותכים ומגישים חם.