

דגי אמנון (מושטים) פילה דג מושט בתנור

מרכיבים:

4 דגי מושט / אמנון טריים שלמים או 8 פילה ללא עצמות
שיניים מראש שום שלם מקולף ופרוס דק
2-3 עגבניות טריות פרוסות
2 לימונים פרוסים לרוחב עם הקליפה
שמן זית כתית מעולה
מספר ענפי רוזמרין
זרעי כוסברה
מלח גס
פלפל שחור

אופן ההכנה:

מחממים תנור מראש לחום של 180 – 190 מעלות.
שוטפים את דגי מושט השלמים או את פילה המושט היטב תחת ברז מים קרים.
משמנים את הדגים היטב בשמן הזית ומניחים בתבנית אפייה גדולה.
מסדרים יפה על כל פילה דג או בתוך כל דג (אם זה דגים שלמים) מעט מלח, פלפל וזרעי כוסברה ועליהם פרוסות עגבנייה, פרוסות לימון, שום וענפי רוזמרין ולמעלה עוד קצת פלפל ומלח.
מכניסים את תבנית הדגים לחצי שעה עד 40 דקות לתנור והדגים מוכנים.