

סלמון בתנור, עם עשבי תיבול, שום, בצל והרבה לימון.

מצרכים לצורך הכנת המתכון:

5 מנות פילה דג סלמון

$\frac{1}{2}$ כוס מיץ לימון

מלח גס ופלפל שחור גרוס לפי הטעם

פטרוזיליה קצוצה, רוזמרין, תימין (בזיליקום מה שאוהבים)

1 עגבנייה פרוסה לעיגולים

פלפל ירוק או אדום פרוס לעיגולים

בצל יבש פרוס לעיגולים

5 שיני שום פרוסים לעיגולים

$\frac{1}{2}$ כוס שמן זית

אופן ההכנה:

מדליקים את התנור לחום של 180 מעלות. מרפדים את תבנית התנור בנייר כסף. לוקחים את הדגים שוטפים ומנחים במסננת.

משמנים מעט את נייר הכסף שבתבנית בשמן זית ומסדרים את מנות הדגים (כאשר עור הדג על נייר הכסף).

מסדרים על כל מנת דג את הירקות הפרוסים איך שרוצים. מפזרים מעל את המלח, פלפל שחור, מיץ לימון ומעט שמן זית.

לכסות את התבנית בנייר אפיה ומעל נייר כסף.

לאפות בתנור במשך כ-20 דקות ולאחר מכן להסיר את נייר הכסף ולהמשיך לאפות בתנור עוד 5-10 דקות לקבלת צבע.