

פורל בתנור - מתכון סקוטי

מתכון ל- 4 סועדים

מצרכים:

- 4 פורלים שלמים מנוקים.
- 4 כפות יין ורמוט יבש
- 2 כפות שמן זית
- מלח ים ופלפל שחור טרי
- 4 גבעולי שמיר
- 4 גבעולי פטרוזיליה
- 4 גבעולי עירית
- 4 כפיות חמאה
- מיץ מלימון אחד

אופן ההכנה:

לחמם תנור ל 220-מעלות. לנקות את הדגים, לרחוץ היטב וליבש ואז להכניס את עשבי התיבול לחלל הגוף. לשים כל דג על מלבן ניר אלומיניום משומן מעט בשמן זית ולשפוך מעליו כף ורמוט יחד עם רבע ממיץ הלימון. לנקד עם חמאה ולתבל במלח ובפלפל שחור. לגלגל את נייר האלומיניום כדי ליצור חבילה סביב הדג ולסגור היטב את הצדדים. יש להשאיר מעט מקום להתרחבות. להניח את החבילות בתבנית אפיה ולשים בתנור. לאפות במשך כחמש עשרה דקות או עד שהדג מבושל לגמרי בחלק העבה שלו. להגיש מיד עם אורז או תפוחי אדמה וירקות.