

חומרים:

דג לברק טרי נקי מקשקשים במשקל 400 גר'

ענף רוזמרין

2גבעולי אורגנו טרי חתוך דק

מעט פטרוזיליה קצוצה

6עלי בזיליקום חתוכים

1בצל ירוק חתוך (רק החלק הירוק)

מעט צ'ילי חתוך דק

1שן שום כתושה

מעט שמן זית

מעט פלפל שחור גרוס

מעט מלח

אופן ההכנה:

חורצים 3 חריצים בכל צד של הדג, מורחים עליו שמן זית .

את החריצים ממלאים בתערובת של עשבי התיבול (למעט הרוזמרין), השום והצ'ילי, כמו כן מכניסים

חלק מהתערובת ואת ענף הרוזמרין לתוך בטנו של הדג .

מחממים מראש תנור לחום של 180 מעלות, ומכניסים את הדג למשך רבע שעה .

כדי לדעת בוודאות שהדג מוכן, מכניסים סכין לאחד החריצים שחרצנו ומזיזים בעדינות, במידה

והבשר מופרד בקלות מהעצמות הדג מוכן, במידה ולא מחזירים לתנור .

הגשה: מומלץ להגיש בתוספת תפוחי אדמה, סלט ירוק ולימון טרי .