שפי השף, מביא לכם מנה קלה להכנה עם אחד מדגי הים הטעימים ביותר.

דג המרמור הינו דג עונתי החי בקרקע ימית חולית.

צליית הדג בגריל הינה ערך מוסף לטעמו.

רכיבים:

4 דגי מרמור גדולים ונקיים

4 שיני שום קצוצות

מלח, פלפל ועלי מרווה

2 כפות שמן זית

½ כוס מיץ לימון

1 בצל מגורד

אופן ההכנה:

1. חורצים חריצים לרוחב הדג.

2. מערבבים את כל חומרי המשרה. מנחים את הדג במשרה ומכניסים כשעתיים למקרר.

3. לאחר שעתיים מניחים על הגריל וצולים כ- 7 דקות כל צד.

מומלץ להגיש בתוספת ירקות על הגריל (בטטה, בצל, עגבנייה, חציל).