

רכיבים:

2 דגי דניס בגודל 400 גר' כל אחד, נקיים

בצל גדול קצוץ דק

שמן לטיגון

חבילת פטריות טריות קצוצות

4 שיני שום כתושות

$\frac{1}{4}$ כפית כורכום

$\frac{1}{2}$ כפית רוטב פטריות (לא חובה)

מלח ופלפל

$\frac{1}{2}$ חבילת פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה:

1. במחבת גדולה שמים את הבצלים עם השמן, מביאים לרתיחה, בוחשים ומזהיבים זמן ארוך על אש נמוכה ומערבבים מידי פעם. (כעשרים דקות טיגון).
2. כשהבצל רך מאד וזהוב קלות מגבירים את האש ומוסיפים את הפטריות הקצוצות. מתבלים מיד במלח, פלפל, שום, כורכום, רוטב פטריות ומערבבים היטב.
3. ממשיכים לבשל עד שכל הנוזלים שהפטריות הפרישו התאדו. מסירים מהאש, טועמים ומתקנים תיבול.
4. מניחים את שני הדגים על תבנית אפיה בינונית וחורצים שלושה פסים אלכסוניים בכל צד של הדג.
5. מערבבים את הפטרוזיליה הקצוצה עם תערובת הפטריות וממלאים את בטנו של הדג וגם קצת בתוך החריצים.
6. אופים בחום של 190 מעלות כעשרים דקות או עד שהדג זהוב ומוצק .