

**רכיבים:**

4 דגי מוסר שלמים

1 לימון פרוס לפרוסות דקות

6 ענפי תימין יבשים

6 עלי מרווה יבשים

4 ענפי רוזמרין יבשים

2 כוסות עגבניות שרי

8 ראשי שום שלמים

1½ כוסות יין לבן

¼ כוס מיץ לימון טרי

שמן זית

מלחים

פלפל שחור גרוס

1 תבנית אלומיניום חד פעמי

### אופן ההכנה:

1. חורצים את הדגים בצדדים בעדינות. מניחים בבטנם של הדגים פרות לימון. מבעירים את עשבי הטיבול באמצעות מצית ומניחים אותם בתבנית האלומיניום.

2. כשעשבי הטיבול מעלים עשן, מניחים עליהם את הדגים, מכסים בנייר אלומיניום ומחממים בתנור כ-5 דקות. לאחר שהתחמם, מוציאים מהתנור לצורך קירור (אין להוריד את נייר האלומיניום).

3. לוקחים קערה, מערבבים את עגבניות השרי, ראשי השום, יין לבן, מיץ לימון ושמן זית. מתבלים במלח ובפלפל לפי הטעם.

4. יוצקים את התערובת על תבנית ומניחים עליה את דגי המוסר. מניחים על הדגים את עשבי הטיבול (במידה ולא נשרפו כליל. במידה ונשרפו כליל, יש לקחת עשבי טיפול חדשים).

5. מכסים את התבנית בנייר אלומיניום.

6. מחממים את התנור לטמפרטורה של 190 מעלות ואופים את הדגים למשך חצי שעה. אופן ההגשה: מניחים את דג בכל צלחת ואת העגבניות וראשי השום בצידו כתוספת.