רכיבים:

3 דגי בורי, גדולים

1 ראש שום, קלוף

3 בצלים, בינוניים

3 גזרים

2 פלפלים ירוקים

2 גמבות אדומות

5 תפוחי אדמה

4 עגבניות, גדולות ובשלות

2 כפות תערובת תבלינים שנקראת "פרובאנס"

2 כפות גדושות של פפריקה אדומה מתוקה

1 כפית מלח

¾ כוס שמן זית

אופן ההכנה:

1. לקערה בינונית מכניסים את השמן, הפפריקה, תערובת הפרובאנס, המלח ומערבבים היטב. מניחים בצד. (זהו הרוטב לדגים).

2. קולפים את הגזרים ואת הבצלים, מנקים את הפלפלים וחותכים לרצועות בעובי 2 ס"מ.

3. קולפים את תפוחי האדמה, פורסים לפרוסות ומניחים בתבנית אפייה. שוטפים את העגבניות, פורסים לפרוסות ומניחים על תפוחי האדמה. על העגבניות מניחים את שיני השום.

4. מניחים את הירקות על גבי פרוסות העגבניות ויוצקים עליהן ¾ מהרוטב.

5. אופים בחום בינוני במשך 40 דקות. בינתיים יוצקים את שארית הרוטב על דגי הבורי.

6. מוציאים את הירקות מהתנור, מניחים עליהם את הדגים ומחזירים לתנור למשך 25 דקות נוספות. הופכים את הדגים ואופים עוד 15 דקות.