

הכמויות מיועדות להכנת 4 מנות.

רכיבים:

4 דגי דניס שלמים (טריים ונקיים)

7 שיני שום

1 לימון פרוס לפרוסות

חופן עלי בזיליקום

3 בצלים נקיים וחתוכים לטבעות

3 קישואים חתוכים לטבעות

3 עגבניות חתוכות לשמיניות

מלח

פלפל שחור גרוס

שמן זית

מיץ לימון

יין לבן

אופן ההכנה:

1) נחמם תנור מראש ל 200 מעלות בטורבו.

2) נחתוך בדגים 2 אלכסונים , נמליח ונפלפל אותם ונמלא בלימון ובעלי הבזילקום.

3) את הדגים נניח בתבנית עם נייר אפיה ונסדר את כל הירקות מסביב.

4) נמליח ונפלפל, נזלף שמן זית, מהיין הלבן ($\frac{1}{2}$ כוס) ו2 כפות מיץ לימון.

5) נאפה בתנור כ 20-25 דקות או עד שבשר הדג נפרד בקלות מהאידרה.

6) נגיש ביחד עם סלט ירוק, ותפוא צלויים או אורז.

מומלץ להגיש הדג עם יין לבן צונן (שרדונה או הר חרמון לבן).