

רכיבים:

2 דגי דניס (במשקל 300 גרם כל אחד)

מלח גס

מיץ לימון

3 כפות שמן זית

2 שיני שום כתושות

2 כפות פטרוזיליה קצוצה

2 גבעולי טימין

2 גבעולי מרווה

½ כפית מלח

פלפל שחור גרוס טרי

אופן ההכנה:

1. שוטפים את הדגים, מייבשים היטב, זורים מלח גס מבחוץ ומבפנים, ומטפטפים עליהם מעט מיץ לימון. משהים כחצי שעה.
2. מחממים תנור ל 220 מעלות.
3. שוטפים את הדגים מהמלח, מייבשים היטב מבחוץ ומבפנים. חורצים על גבי כל דג 3 חריצים אלכסוניים.
4. מערבבים את השמן עם השום והפטרוזיליה וכן עם מלח ופלפל, ומושחים בתערובת את פנים הדגים ועורם. מניחים בתבנית חסינת חום, שמים על פני הדגים את גבעולי הטימין והמררוה, ומכסים בניר כסף.
5. אופים 15 דקות.