سمك بالكزبرة والثوم والبطاطا

مدة التحضير: ٢٠ دقيقة

المقادير:

- ٢٠٠ غ سمك فيليه
- ٦ مل عصير ليمون حامض
- ٣ غ فص ثوم
- ١/٤ باقة كزبرة
- ٧ غ جوز
- ١٥٠ غ بطاطا
- رذاذ الطبخ
- كزبرة يابسة

طريقة التحضير:

- يشوى السمك ويقطع الى قطع متوسطة وتترك في صينية الخبز
- في وعاء مرشوش برذاذ الطبخ، يقلب الثوم والكزبرة المفرومة على نار متوسطة الى أن يذبل. يخلط عصير الحامض معهم ويزاد على قطع السمك
- يرش الجوز المفروم على وجه السمك. تغطى الصينية بورق الألومينيوم وتوضع بالفرن المحمى على درجة ٢٥٠ لدقيقة
- تقطع البطاطا الى مكعبات وتبهر بالملح والكزبرة اليابسة وتخبز الى أن تستوي. تقدم مع السمك.