سمك بالكزبرة والثوم والبطاطا

مدة التحضير: ٢٠ دقيقة

المقادير:

- ٢٠٠غ سمك فيليه
- ٦مل عصير ليمون حامض
- ٣غ فص ثوم
- ١/٤ باقة كزبرة
- ٧غ جوز
- ١٥٠غ 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 يذبلا. 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.