

حبّار مشوي على الطريقة المغربية

المقادير:

- 4 ملاعق كبيرة بقدونس، مفروم
- 4 ملاعق كبيرة كزبرة، مفرومة
- 1 ملعقة صغيرة بابريكا
- 1 ملعقة صغيرة كزبرة طازجة
- 3 فص ثوم، مهروس
- عصير $\frac{1}{2}$ حبة ليمون
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 8 قطع حبار، مفرغ حلقات
- $\frac{1}{2}$ حبة ليمون، مقطعة الى شرائح

طريقة التحضير:

1. في وعاء واسع، يخلط البقدونس مع الكزبرة المفرومة والبابريكا والثوم وأوراق الكزبرة والزيت وعصير الليمون.
2. ينقع الحبار في الصلصة ويغطى الوعاء ويدخل الى الثلاجة لحوالي ساعتين.
3. توضع قطع الحبار في صينية للفرن وتشوى لحوالي 15 دقيقة حتى تنضج جيداً .
4. يقدم المحار في طبق كبير على الفور.