

سمك بالكرزبرة والثوم والبطاطا

مدة التحضير: ٢٠ دقيقة

المقادير:

- ٢٠٠ غ سماك فيليه
- ٦ مل عصير ليمون حامض
- ٣ غ فص ثوم
- ١/٤ باقة كرزبرة
- ٧ غ جوز
- ١٥٠ غ بطاطا
- رذاذ الطبخ
- كرزبرة يا بسة

طريقة التحضير:

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