סדנה־לי

סלמון ותפוחי אדמה בתנור לארוחה בתבנית אחת

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**15 דקות**	**40 דקות**	**55 דקות**

ציוד: תבנית רחבה

מצרכים

- ☐ 4 נתחי סלמון, 150 גרם כל אחד
- ☐ 800 גרם תפוחי אדמה קטנים
- ☐ 3 כפות שמן זית
- ☐ 2 שיני שום כתושות
- ☐ כפית פפריקה
- ☐ שלושת רבעי כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל
- ☐ לימון פרוס דק
- ☐ 2 כפות פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־210 מעלות. חותכים תפוחי אדמה לפלחים בעובי עד 2 ס״מ ומייבשים.
2. מערבבים עם 2 כפות שמן, פפריקה וחצי כפית מלח. מפזרים בתבנית ואופים 25 דקות, תוך הפיכה באמצע.
3. מפנים מקום לסלמון. מערבבים שמן שנותר עם שום, רבע כפית מלח ופלפל ומורחים על הדג. מניחים בתבנית ומוסיפים פרוסות לימון סביבו.
4. ממשיכים לאפות 12–18 דקות עד שתפוחי האדמה רכים והדג מגיע ל־63 מעלות. מפזרים פטרוזיליה.