

## דג סלמון- מומלץ מומלץ



חטב:

לגרד 1/2 קליפת לימון + 1/2 קליפת תפוז  
לסחוט 1/2 לימון 1/2 תפוז + כף שמן זית + מלח  
ופלפל

להניח את הדג בתבנית ולצקת מעליו את החוטב

לפרוס לימון לפרוסות ולהניח מעל הדג  
לכסות בנייר אלומיניום ולאפות 15-20 דק' בטמפרטורה של 10 מעלות

להוציא מהתנור

לסחוט 1/2 לימון נוסף + 1/2 תפוז  
להוסיף כף דבש ולערבב- את החוטב הזה לצקת מעל הדג אחרי האפייה

להריח... לטעום... להתענג...