

هناكل إيه النهارده : صنيه بطاطس ماريكا بالسردين



الثلاثاء 7 مارس 2017 01:03 م

المقادير

- 1 كيلو سردين
- 6 بطاطس مقطعة شرائح
- 1 كوب كسبره خضراء
- 8 فصوص ثوم
- 1/2 كوب عصير ليمون
- 4 ليمون شرائح
- 1 فلفل احمر حار شرائح
- 1 فلفل أخضر حار شرائح
- 1 ملعقة كبيرة كمون
- 1 ملعقة كبيرة كزبره ناشفه
- 1 ملعقة كبيرة بابريكا
- ملح و فلفل اسود
- شطه (حسب الرغبة)
- زيت

طريقة التحضير

نضع جميع التوابل ونقلبها جيدا ونضع الخضار والزيت ونضع البطاطس في الصنيه ونضع عليها جزء من التتبيله ونقلبها جيدا ثم نضع جزء من التتبيله على السمك وبداخله أيضا ثم نضع قليل من الماء على البطاطس ونضع عليها السمك وتغلف بورق الفويل وتدخل الفرن على درجة حرارة 200 على الشبكة وعند قرب الانتهاء يوضع عليها شرائح الليمون وينزع ورق الفويل و نتركها قليل ونخرجها