



חיפוש

- מתכונים
 - מתכונים לעוגות
 - מתכונים לעוגות שוקולד
 - מתכונים לעוגות שמרים
 - מתכונים לעוגות בחושות
 - מתכונים לעוגות גבינה
 - מתכונים לעוגות עם פירות
 - מתכונים לעוגות וקינחים פרווה
 - מתכונים לעוגות יום הולדת
 - מתכונים לקינחים מושחתים
 - מתכונים לעוגיות
 - מתכונים לקינחי כוסות
 - מתכון לפנקייק
 - מתכונים לגלידות ארטיקים וקרטיבים
 - מתכונים לריבות קונפיטורות ורטבים
 - מתכונים לדגים
 - מתכונים לבשר ועוף
 - דיאט דולי
 - מתכונים לירקות
 - מתכונים טבעוניים
 - מתכונים צמחוניים
 - מתכונים לסלטים
 - מתכונים לפשטידות וקישים
 - מתכונים לתוספות
 - מתכונים לשבת
 - מתכונים לתפוחי אדמה
 - מתכונים לאורז
 - מתכונים למאפים מלוחים ולחמים
 - מתכונים למרקים
 - מתכונים לילדים
 - מתכונים ללא גלוטן
 - מכינים בצ'יק צ'ק
 - מתכונים לשייקים
 - המלצות וביקורות
- סרטוני אוכל
- מתכונים לשבועות
- הסוויט בתקשורת
- הרצאות וסדנאות
- המלצות וביקורות

חיפוש

דף הבית » דג סלמון בתנור, חמישה מצרכים כולל הדג

דג סלמון בתנור, חמישה מצרכים כולל הדג

5 מצרכים כולל הסלמון, חצי שעה בתנור והדג הזה שלכם. אתם תודו לי כל פעם מחדש על המתכון.

7 בינואר 2015

מתכונים בצ'יק צ'ק

מתכונים לדגים

מתכונים לפסח

מתכונים לראש השנה

מתכונים לשבועות

Like

Share

505 people like this. Sign Up to see what your friends like.



דג סלמון בתנור, חמישה מצרכים כולל הדג
בסיכום שנת 2015 בסלונה במצעד השנתי
של הפוסטים שהכי אהבתם הגיע דג הסלמון למקום השני!



2. דג סלמון בתנור



אין ספק, מה שכולנו אוהבות ותמיד מחפשות הם מתכונים פשוטים שרק נראים מושקעים. הסלמון הזה של דורית מנו – טל אור (הידועה גם בכינויה המתוק "סוויט דולי"), שעשוי מ-5 מרכיבים בלבד (כולל הדג!) עונה בדיוק על ההגדרה הזאת. "כשהדג יוצא מהתנור הוא טיפה קריספי בחוץ, עסיסי ומתובל ופשוט מעולה", מבטיחה הבשלינית. 5 מצרכים כולל הסלמון, חצי שעה בתנור והדג הזה שלכם. בתיאבון!

ככה בדיוק שיבחו את המתכון בסלונה:
אין ספק שמה שכולנו אוהבות ותמיד מחפשות הם מתכונים פשוטים שרק נראים מושקעים.

הסלמון הזה של דורית מנו – טל אור (הידועה גם בכינויה המתוק סוויט דולי), עשוי מחמישה מרכיבים בלבד כולל הדג עונה על ההגדרה הזאת. המתכון פורסם בסלונה לראשונה כאן – [דג סלמון בתנור](#)

וכך הוא פורסם לראשונה.

בארוחת שישי בערב – דג סלמון בתנור הוא להיט.

בניגוד לדעה הרווחת, אצלנו אין חריימה וגם לא דג עם רוטב.

בפסח האחרון, לאחר התלבטות החלטנו להגיש במקום הדגים המטוגנים הקלאסיים את הסלמון. דג סלמון בתנור.

זו היתה הצלחה היסטורית.

דג הסלמון בתנור הוא הדג הנבחר הוכן עם התיבול המיוחד של השף

שהמציא את התבולון הסודי של המתכון ההיסטורי [תפוחי האדמה בתנור](#).

[הסידור אגב עובד מצויין. הוא מכין ואני מקבלת את הקרדיט! (בדיוק! כמו! שצריך!)

דג סלמון בתנור מכינים צ'יק צ'אק.

5 מצרכים כולל הסלמון, חצי שעה בתנור והדג הזה שלכם. אתם תודו לי כל פעם מחדש על המתכון.

כשהדג יוצא מהתנור הוא טיפה קריספי בחוץ, עסיסי ומתובלן והוא פשוט מעולה.

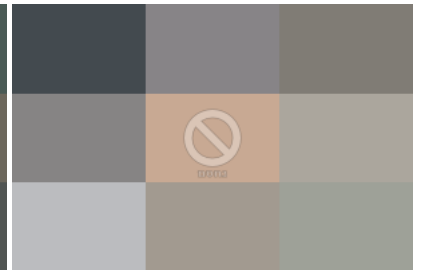
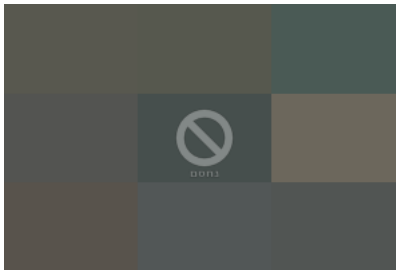
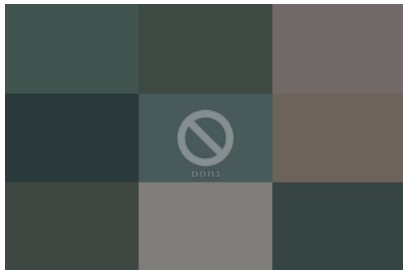
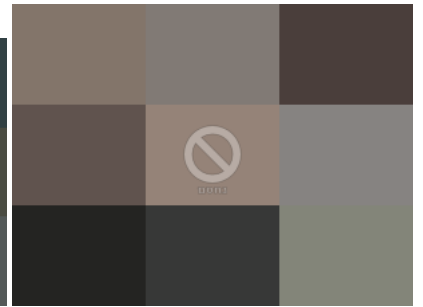
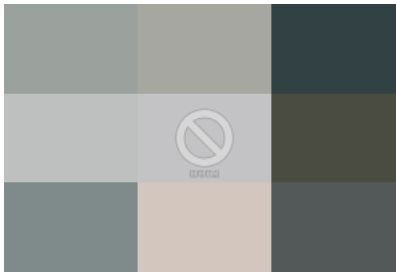
בסדנת בישול שהעברתי בדן גורמה

לימדתי את הקבוצה הנפלאה שלי להכין את הדג

הדג נטרף תוך דקות!

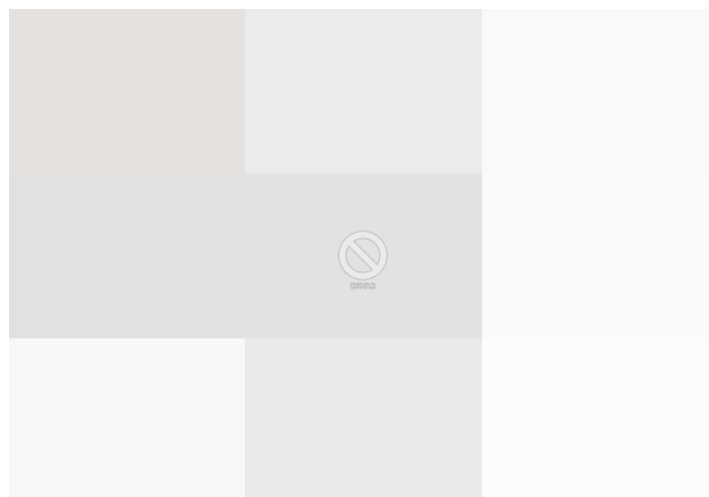
הוא היה פשוט להיט

תוכלו להתרשם מהתמונות



ויש לי בשבילכם עוד מתכון הורס – דג סלמון במעטפת בצק המתכון כאן – [מתכון לסלמון עטוף בבצק](#)

בפינתנו ואתם מספרים לי אם אהבתם – ווקשה:



ליד הדג ניתן להגיש [סלט פלפלים חריף טעים](#)!



ואם אתם מעוניינים בסלמון כבוש בבקשה רק ללחוץ על השורה למטה
[סלמון כבוש](#)

מוזמנים לקהילת האוכל "מתוקים ומלוחים בריאים זה החיים!"
 תוכלו לשתף בקבוצה הנפלאה, גם את המתכונים שלכם.
 והכי חשוב – בבקשה תזמינו את החברים שלכם.

אם לא הצטרפתם זה הנה מוזמנים לכאן – [מתוקים ומלוחים בריאים זה החיים!](#)

דג סלמון בתנור, חמישה מצרכים כולל הדג ואתם לא תפסיקו להודות לי

לעבודה



מה צריך בשביל דג סלמון בתנור?

1 דג סלמון
 4 כפות שמן זית
 כף בזיליקום יבש
 כף אורגנו יבש
 קורט פלפל שחור גרוס

איך מכינים דג סלמון בתנור?

מוציאים הדג מהמקפיא (אם קניתם טרי עוד יותר טוב) ומחכים כעשרים דקות עד חצי שעה שיפשר מחממים תנור ל – 200 מעלות
 בקערית קטנה מערבבים את השמן עם התבלינים מורחים על הדג
 כשהתנור חם מכניסים הדג לחום של 200 מעלות לעשר דקות
 כעבור עשר דקות מורידים ל – 180 מעלות ואופים עוד כעשרים דקות עד שהדג משנה צבעו.

אחרי שתכינו פעם אחת, אתם תודו לי כל פעם מחדש על המתכון.

בתיאבון חברים!

ואם הגעתם כבר עד כאן ובטוח אהבתם משהו, בבקשה פרגנו לי בלייק בסוויט דולי [SWEET DOOLY](#) תודה רבה!!

באינסטגרם שלי כבר הייתם? המון תמונות שלא מגיעות לפייס תמצאו שם – לחצו כאן [האינסטגרם של הסוויט](#) לעקוב. תודה!