

## פורל ורוד בטבעות בצל ופטריות

### מרכיבים

2 דגי פורל ורודים

2 בצלים גדולים פרוסים לחצאי טבעות

150 גרם פטריות טריות פרוסות

2 כפות מיץ לימון

שמן לטיגון

1/3 כוס מים

מלח

פלפל

### אופן ההכנה:

שוטפים היטב את הדגים מבפנים ומבחוץ ומנגבים במגבת נייר.

חורצים חריצים על גבי הדגים, מתבלים במלח ופלפל (גם בחריצים ובפנים הדג) ומניחים בתבנית.

במחבת רחבה מאדים בשמן את טבעות הבצל לגוון זגוגי, מוסיפים את הפטריות, מיץ הלימון ומים ומאדים עוד כ- 2 דקות.

מפזרים את הבצל והפטריות המאודים על גבי הדגים ומסביבם ואופים בתנור כ- 10 דקות מכל צד.

מגישים חם בתוספת הירקות.

בתיאבון