

רכיבים:

- 2 נתחי פילה סלמון (כ-200 גרם כל אחד)
- 2 כפות יוגורט
- 1 כפית נענע קצוצה דק
- 1 כפית שמיר קצוץ דק
- 1 שן שום כתושה
- מלח

אופן ההכנה:

1. מחמים תנור לחום של 230 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפיה.
2. מערבבים בקערה את היוגורט, עשבי התיבול והשום. מתבלים במלח לפי הטעם.
3. שמים את נתחי הסלמון בתבנית, עם העור כלפי מטה. יוצקים את הרוטב על הסלמון.
4. אופים כ-6-7 דקות, עד שהסלמון משנה צבעו לצבע אטום.