

רכיבים:

½ לימון סחוט

מלח, פלפל שחור

2 שיני שום כתושות

4 ברבוניות גדולות

4 עלי גפן גדולים משומרים ושטופים

4 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את שמן הזית, מיץ הלימון, מלח ופלפל, שום ומורחים היטב את התערובת על הדגים מבפנים ומבחוץ.

2. יוצקים על הדגים את יתרת התערובת ומשהים למשך שעה.

3. על כל עלה גפן מניחים דג ומגלגלים.

4. מורחים את העלה המגולגל במעט שמן זית וצולים על הגריל במשך כ- 5 דקות מכל צד.