بطاطا مع سمك بالفرن

المقادير:

6 حبات من البطاطا الكبيرة بالقشر

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

1/2 كيلوغرام من السمك الفيلة المقطّع

ملح وفلفل

12 ملعقة كبيرة من عصير الليمون

1 كوب من جبن الفيتا (مكعبات)

2 ملعقة كبيرة من الأعشاب الطازجة المفرومة

1/2 كوب من البقسماط المطحون (فتات الخبز)

3 ملاعق كبيرة من جبن الموزاريلا المبشور

طماطم صغيرة مشوية مع زيت زيتون للتقديم

الطريقة:

- يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
- تُغسل البطاطا بالقشر، ثمّ تُجفف. تُرش بزيت الزيتون وتُلف بورق الألمنيوم، ثمّ تُرص على صاج.
- يُتبل السمك بالملح والفلفل وعصير الليمون، ثمّ يُوضع على صاج.
- توضع البطاطا والسمك في الفرن حتى تمام النضج (مع مراعاة أنّ السمك يحتاج إلى 20 دقيقة حتى ينضج بينما البطاطا تحتاج إلى 45 دقيقة إلى ساعة حتى تلين ويسهل تجويفها).
- تُترك البطاطا لتبرد قليلاً، ثمّ تُفرغ من المنتصف ويُخلط الجزء المزال مع جبن الفيتا، الأعشاب والسمك، يُتبل الخليط بالملح والفلفل.
- يُعاد الحشو إلى البطاطا، ثمّ يوزع فوقه فتات الخبز وجبن الموزاريلا.
- تُعاد البطاطس للفرن لمدة 15-10 دقيقة حتى تندمج النكهات ويسيل الجبن.
- تُقدم دافئة مع الطماطم المشوية.

* لتحضير الطماطم المشوية، تُرص الطماطم على صاج فرن، تُرش بزيت الزيتون وتُوضع في الفرن لمدة 10 دقائق أو حتى تلين.