

## פילה מושט אפוי ברוטב מונייר (לימון)

מנה קלה להכנה שתסחוט מחמאות!

### מוצרים:

4 פילה מושט  
מלח  
פלפל  
שמן זית

### מוצרים לרוטב מונייר:

חצי מרגרינה  
2 כפות קמח  
כוס מים  
כף אבקת מרק עוף  
רבע כוס יין לבן  
כורכום  
מספר עלי שמיר קצוצים  
מיץ מלימון סחוט  
לבחירה: צלפים

### אופן ההכנה:

מניחים את הדג בתבנית עם נייר אפייה, מפזרים מעל מלח, פלפל ושמן זית.

אופים בתנור מחומם ל- 200 מעלות כעשרים דקות.

ממיסים את המרגרינה, מוסיפים את הקמח, ולאחר כדקה, כשהקמח משחים מעט, מוסיפים את שאר החומרים, מוסיפים מעט כורכום כדי לקבל צבע צהוב.

**בתיאבון!**

