



## السّمان المشوي بالأعشاب والبطاطس

زمن التحضير: 40 دقيقة

### المقادير:

- 3 أزواج سمان
- 3 حبة بطاطس (مقطعة مكعبات)
- 3 ملعقة طعام زبدة (في حرارة الغرفة)
- ربطة زعتر (مفروم)
- 1 ملعقة صغيرة بابريكا / مسحوق الفلفل الحلو
- رشة ملح وفلفل
- رشة جوزة الطيب
- قليل من الروزماري/ إكليل الجبل (مفروم)
- 2 فص ثوم (مفروم)

### طريقة التحضير :

- 1- يغسل السمان جيدًا وينظف مثل الدجاج.
- 2- لتحضير الزبدة بالأعشاب: في وعاء صغير، نخلط الزبدة المذوبة مع الزعتر والثوم وجوزة الطيب والبابريكا والملح والفلفل.
- 3- نغمس السمان في الخليط لا ننسى فرك السمان تحت الجلد ومن الداخل أيضًا. ثم نتركه منقوعًا لمدة ساعة.
- 4- نسخن الفرن إلى أقصى درجة حرارة.
- 5- نرش المزيد من الروزماري والملح والفلفل على البطاطس حسب الذوق لإضفاء نكهة لذيذة. نخلط جيدًا
- 6- إذا كان السمان صغير الحجم، نقوم بإضافة مكعبات من البطاطس داخل كل منهم لنتمكن من وضعهم بشكل مريح في صينية الشواء.
- 7- نمسح سطح الصينية بمزيج الزبدة أو الزبدة فقط. نضع السمان ومكعبات البطاطس وندخلها الفرن لمدة 30 دقيقة.
- 8- بعد إخراج الصينية من الفرن ندعها لمدة 10 دقائق قبل وضع السمان والبطاطس في طبق التقديم ليقدّم ساخنًا.