

ΨΑΡΙ ΣΠΕΤΣΙΩΤΙΚΟ (Σολομός)

Υλικά:

600 g ψάρι σε φέτες (darné)
60 g καρότα σε λεπτές φέτες
60 g κρεμμύδια σε λεπτές φέτες
2 σκελίδες σκόρδο
2 στελέχη σέλινο σε φέτες
μαϊντανός ψιλοκομμένος
1 φύλλο δάφνης, ρίγανη
1 λεμόνι
70 ml άσπρο ξηρό κρασί (μισό ποτήρι)
1 κιλό πατάτες καθαρισμένες και κομμένες λεπτές φέτες
3 κουταλιές ελαιόλαδο
250 γρ. ντομάτες ψιλοκομμένες

Εκτέλεση:

Μαρινάρουμε το ψάρι με λεμόνι και αλάτι.

Σοτάρουμε στο λάδι το κρεμμύδι, σκόρδο, καρότα, σέλινα και προσθέτουμε τις ντομάτες, τη δάφνη και ρίγανη.

Βάζουμε τις πατάτες σε βουτυρωμένο ταψί, τις αλατοπιπερώνουμε και τις αρτύζουμε με λίγη ρίγανη. Τοποθετούμε το ψάρι πάνω στη στρώση από τις πατάτες και το περιχύνουμε με τη γλασαρισμένη σάλτσα.

Ψήνεται σε ζεστό φούρνο για μία περίπου ώρα και σερβίρεται αφού το αρτύσουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό.