

Κολιός στο φούρνο με σάλτσα μαϊντανού

(για 6 άτομα)

Υλικά:

- 6 μέτριους κολιούς καθαρισμένους και ανοιγμένους στα δύο
- 6 κτ. σπ. ελαιόλαδο
- 2 μικρές σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένο
- 1 φλιτζάνι μαϊντανό
- Χυμό από 2 μέτρια λεμόνια
- 1 πρέζα κύμινο
- 1 κτ. γλ. πάπρικα γλυκιά ή καυτερή
- 1 κτ. γλ. ξύσμα λεμονιού
- Αλάτι, πιπέρι πράσινο

Ετοιμασία:

1. Βάζετε στο μπλέντερ το μαϊντανό μαζί με το ελαιόλαδο, το σκόρδο, το χυμό από λεμόνια, το κύμινο, την πάπρικα και λίγο αλάτι και πολτοποιείτε μέχρι να πάρετε ένα παχύρευστο μίγμα.
2. Απλώνετε τα ψάρια σε ένα ταψί και τα περιχύνετε με το μίγμα. Τα σκεπάζετε με μια μεμβράνη και τα αφήνετε να μαριναριστούν στο ψυγείο για 1-2 ώρες.
3. Πριν τα βάλετε στο φούρνο πασπαλίζετε με μπόλικο φρέσκο πιπέρι, λίγο ακόμα αλάτι και το ξύσμα λεμονιού.
4. Ψήνετε στους 180° C για 25 λεπτά.