



Barramundi

ברמונדי ישראלי

טרי, ושוני, עסיסי



חריימה ברמונדי ישראלי | מאת השף אושר אידלמן

⌚ זמן הכנה: 25 דקות

👥 מס' סועדים: 2-3

אופן הכנה

- מחממים סוטהז', מוסיפים שמן, פלפל חריף ושום
- מטגנים ללא צבע במשך כ-2 דקות, מוסיפים את התבלינים לטיגון נוסף במשך דקה
- מוסיפים מים, לימון, מלח וכוסברה בתחתית המחבת
- מניחים את פרוסות הדג במחבת בתוך הרוטב ומסובבים לצידם השני
- מביאים לרתיחה עדינה, מנמיכים להבה, מכסים ומבשלים כ-15 דקות. מקפידים להשקות מדי פעם את הדגים בנוזלי הבישול
- מגישים עם פרוסה עבה של חלת שבת

מצרכים

- 5 פרוסות בעובי 3 ס"מ דג ברמונדי ישראלי
- שליש כוס שמן
- 6 שיני שום פרוסות
- 1 פלפל חריף ירוק
- 1 כפית שטוחה פפריקה חריפה
- 2 יח' פלפל אדום יבש - חתוך גס
- 2 כפות פפריקה מתוקה
- 1 כפית מלח
- 2 כפות מיץ לימון או 4 פרוסות לימון ללא קליפה
- 4 כפות מים
- חצי צרור כוסברה קטן