



גפילטע פיש ברמונדי ישראלי עם חזרת סלק ורימונים | מאת השף אושר אידלמן

⌚ **זמן הכנה:** שעה וחצי 🍴 **מס' סועדים:** 5-6

אופן הכנה

- מערבבים יחד את חומרי הקציעה ולשים במשך מספר דקות. מעבירים למקרר לחצי שעה לפחות
- מסדרים בסיר רחב את חומרי הציר: אידרות וראש בתחתית ומעליהן הגזר והבצל. מוסיפים מים לכיסוי ומבשלים כ-20 דקות ברתיעה עדינה
- מסננים את מי הבישול ומחזירים לסיר (מומלץ להפריד ולשמור את הגזר להגשה)
- מוציאים מהמקרר את תערובת הדג, יוצרים קציצות אובליות ואחידות במשקל 80-100 גרם כל אחת
- מניחים את הקציצות יחד בסיר, מנמיכים את הלהבה לאש קטנה מאוד ומבשלים כשעה (הופכים לצידן השני לאחר רבע שעה)
- מוציאים את הקציצות לתבנית חצי שטוחה ומקררים לטמפרטורת החדר
- אם רוצים, יוצקים לצנצנת מהמרק שנשאר יחד עם הגזרים
- מעבירים למקרר לכמה שעות עד שהכל יתקשה ויהיה מוכן
- **לחזרת:** מערבבים יחד את חומרי המטבל ומגישים לצד הגפילטע פיש והגזר

מצוינים

לקציצות

- 1 בצל קצוץ דק מאוד ומטוגן במעט שמן עד ריכוך
- 750 גרם ברמונדי טחון ללא עור ועצמות (מבקשים לארוז את האידרות בנפרד)
- 1 ביצה M
- 1 ביצה קשה M
- 1 פרוסה עבה של חלה ללא קראסט, מושרת במים, סחוטה וקצוצה דק
- 1 כפית סוכר • 2 כפיות מלח • 1.5 כפיות פלפל שחור טחון

לציר

- 2-3 אידרות ברמונדי + ראש • 2 גזרים קלופים וחתוכים לעיגולים • 1 בצל פרוס • 1 כפית גדושה מלח • 1 כפית פלפל שחור • ½ כפית סוכר

למטבל

- 1 סלק בינוני מבושל, קלוף ומגורד דק בפומפייה • 1 כף רכז רימונים • 1 כף סוכר חום • 1 כפית מלח • 2 כפות גדושות חזרת מגורדת בפומפייה (או כפית משחת וואסבי)