



לביבות ברמונדי ישראלי | מאת השף אושר אידלמן

⌚ זמן הכנה: 30 דקות 🍴 מס' סועדים: 4

אופן הכנה

- מניחים תפו"א בסיר, מכסים במי ברז קרים ומבשלים עד ריכוך כמעט מלא (10 דקות מרתיחה)
- מסננים ומצננים לטמפ' החדר (ניתן להכין מראש ולשמור במקרר). מקלפים, מגרדים בפומפייה ומעבירים לקערת ערבוב
- לסיר נפרד מוסיפים ברמונדי, חלב, עלה דפנה ומלח. מבשלים על להבה נמוכה כ-10 דקות. מעבירים את הדג לקערה עם תפו"א ומפוררים מעט
- מוסיפים את שאר החומרים מלבד השמן, מערבבים עד שהתערובת אחידה. קורצים לביבות (כ-60 גרם כל אחת) ומשטחים מעט
- מחממים שמן במחבת ומשחימים כל לביבה משני צדיה (סה"כ 4 דקות)
- מגישים עם פלחי לימון ומעט שמנת חמוצה

מצוינים

- 5-6 תפו"א בינוניים צהובים (או 500 גרם)
- 250-300 גרם פילה ברמונדי (ללא עור ועצמות)
- 1.5 כוסות חלב
- 1 עלה דפנה
- 1 בצל קטן - קלוף, מגורר בפומפייה וסחוט
- 1.5 כפות גבינת פרמזן
- 2 חלמונים
- 1 כף קמח תפו"א
- 1 כפית מלח
- 1 כפית שטוחה פלפל שחור גרוס
- שמן זית לטיגון