ברמונדי ישראלי עטוף במלח

מאת מערכת FOODY

זמן הכנה: 60 דקות **מס' סועדים:** 2-3

מצרכים

1 ק"ג ברמונדי ישראלי שלם עם עור וקשקשים ובטן נקייה

2 חלבון ביצה

1 ק"ג מלח גס

חצי לימון פרוס

3 ענפי טימין

אופן הכנה

- מחממים תנור ל-220 מעלות על טורבו
- טורפים את חלבון הביצה היטב
- מערבבים יחד עם המלח הגס עד שתתקבל תערובת לחה
- ממלאים את בטן הברמונדי בפרוסות לימון וטימין ועוטפים את הדג במלח מכל הכיוונים
- אופים בתנור במשך 45 דקות
- שוברים את המלח ובעדינות מורידים את העור מהברמונדי