



מאת מערכת

תבשיל שומר לימוני ודמוני ישראלי

⌚ זמן הכנה: 60 דק' 🍴 כמות סועדים: 4

מצרכים

- 500 גרם ברמוני ישראלי נקי מעור ועצמות חתוך לקוביות גסות
- 2 שומר גדול פרוס
- 6 שיני שום פרוסות
- 6 גבעולי סלרי פרוסים
- 1 לימון קטן, פרוס דק ככל הניתן
- כפית וחצי כורכום
- כפית כמון
- כפית כוסברה טחונה
- 2 1/2 כפיות מלח
- 1/4 כוס מים פושרים

אופן הכנה

- במחבת גדולה מטגנים את השום והסלרי עד לריכוך (ללא צבע)
- מטגנים את השומר הפרוס עד שהוא מתרכך מעט
- מוסיפים את הלימונים הפרוסים ללא גרעינים
- אחרי שהשומר מתרכך מוסיפים את התבלינים ומערבבים כדי שיעטפו את כל הירקות
- מוסיפים רבע כוס מים פושרים, מביאים לרתיחה
- מכסים את הסיר ומנמיכים את האש, מבשלים על להבה נמוכה-בינונית כ-20 דקות
- אחרי שכל הירקות כבר ממש רכים מוסיפים את חתיכות הדג ומבשלים עוד כ-10 דק' עם מכסה
- פותחים ומבשלים עוד כ-5 דק' פתוח על חום גבוה כדי לצמצם מעט את הרוטב
- מגישים לצד כל תוספת שתבחרו