



Barramundi

ברמונדי
ישראלי

טרי, ושרני, עסיסי



מתכונאית: רעות עזר

מאת מערכת **marko**

בורקס ברמונדי ישראלי ומנגולד

זמן הכנה: 75 דק' מס' סועדים: 2-4

אופן הכנה

- **מילוי:** מטגנים את הבצל במחבת רחבה עד להזהבה. מוסיפים את המנגולד ומאדים עד שהוא מאבד מנפחו
- מוסיפים שום כתוש, אגוז מוסקט, מלח ופלפל שחור, מערבבים היטב, מצננים במסננת ומעבירים לקערה
- מטגנים את הדג במעט שמן זית כ-2 דקות. מתבלים במלח ופלפל ומערבבים עם תערובת המנגולד. מוסיפים גם את הזעתר הטרי
- מקמחים מעט את משטח העבודה ופותחים את בצק הפילאס. חותכים אותו ל-4-5 מלבנים שווים, מסדרים שורה של מילוי בקצה שקרוב אלינו ומגלגלים לרולדה שמנמנה. מהרולדה יוצרים שבלול. חוזרים על הפעולה עם שאר המלבנים
- מחממים תנור ל-180 מעלות
- מסדרים את השבלולים בתבנית מרופדת בנייר אפייה. מורחים ביצה ומפזרים שומשום. אופים במשך 40 דקות עד להשחמה

מצוינים

- 1 חבילה בצק פילאס טורקי
- 1 ביצה טרופה
- חצי כוס שומשום

למילוי

- 2 פילה ברמונדי ישראלי ללא עור, קצוצים גס
- רבע כוס שמן זית
- 2 בצלים, קצוצים דק
- 500 גרם מנגולד, ללא החלק הלבן, קצוץ
- 2 שיני שום כתושות
- רבע כפית אגוז מוסקט
- מלח
- פלפל שחור
- עלים מ-3 ענפי זעתר טרי