



Barramundi

ברמונדי
ישראלי

טרי, ושרני, עסיסי



מתכונאית: רעות עזר

מאת מערכת **malako**

פאייה ברמונדי ישראלית

זמן הכנה: 45 דק' 🍴 מס' סועדים: 2-4 ⌚

אופן הכנה

- יוצקים שמן לסיר רחב וצורבים את נתחי הדג משני הצדדים. מתבלים במלח ופלפל שחור, ומוציאים לצלחת בצד
- באותו הסיר מטגנים את הבצל עד להשחמה. מוסיפים את השום, חצי מכמות הפלפל צ'ילי, חצי מכמות האפונה, זעפרן ומלח, וממשיכים לטגן מספר דקות
- מוסיפים את האורז, מערבבים היטב, יוצקים את הציר ומביאים לרתיחה. מבשלים 10 דקות על אש קטנה עם כיסוי
- בסיום הבישול מוסיפים פטרוזיליה, שארית האפונה והפלפל צ'ילי, וסוחטים לימון על הכל

מצדנים

- 2 פילה ברמונדי ישראלי, חתוך לנתחים בינוניים
- 1 וחצי כוס אורז עגול
- 2 בצל לבן, קצוץ דק
- 4 שיני שום, פרוסות דק
- 2 פלפל צ'ילי אדום, פרוס דק
- 2 כוסות אפונה טרייה / קפואה
- צרור פטרוזיליה, קצוץ
- 6 חוטי זעפרן
- רבע כוס שמן זית
- 3 וחצי כוסות ציר דגים/ מים רותחים
- 1 לימון
- מלח • פלפל שחור