



תושיל ברמונדי ישראלי עם זיתים ופלפלים | מאת מערכת **marko** | מתכונאית: רעות עזר

⌚ זמן הכנה: 90 דק' 🍴 מס' סועדים: 2-4

אופן הכנה

- מניחים את הזיתים בסיר ויוצקים מים. מבשלים על אש גבוהה וחוזרים על פעולת ההרתחה פעמיים על מנת להוציא מרירות מיותרת. מסננים את הזיתים
- יוצקים שמן לסיר רחב ונמוך ומטגנים את השום עם כל סוגי הפלפלים עד להזהבה. מוסיפים את הזיתים החלוטים ומערבבים
- מוסיפים את הפפריקה, כורכום ומלח, מערבבים וממשיכים לטגן למשך דקה. מוסיפים כוסברה, מערבבים, יוצקים את המים ומביאים לרתיחה
- מוסיפים את נתחי הדג ומבשלים 20 דקות על אש בינונית עם כיסוי חלקי

מצוינים

- 2 פילה ברמונדי ישראלי
- 200 גרם זיתי נובו גדולים ללא גלעין
- 8 שיני שום חתוכות לחצאים
- 3 פלפל שושקה פרוס דק
- 2 פלפל צ'ילי ירוק פרוס
- 3 פלפל שאטה יבש
- צרור כוסברה קצוצה
- רבע כוס שמן זית
- 2 כפות פפריקה מתוקה בשמן
- 1 כפית כורכום
- מיץ מלימון אחד
- 2 כוסות מים
- מלח