



Barramundi

**ברמונדי  
ישראלי**

טרי, ושרני, עסיסי



מתכונאית: רעות עזר

מאת מערכת **maliko**

## עדאייס ברמונדי ישראלי

⌚ זמן הכנה: 30 דק' 🍴 מס' סועדים: 3-4

### אופן הכנה

- מערבבים את כל מרכיבי המילוי
- ממלאים את הפיתות בתערובת הדג
- יוצקים מחצית מכמות שמן הזית למחבת וצורבים את הפיתות הממולאות מכל הצדדים
- מחממים תנור ל-200 מעלות
- מסדרים את הפיתות בתבנית מרופדת נייר אפייה ומורחים אותן בשמן זית. לאחר שיצאו מהתנור צולים את הפיתות על מחבת עוד כ-7 דקות עד להשחמה

### מצוינים

4 פיתות חצויות

חצי כוס שמן זית

### למילוי

2 פילה ברמונדי ישראלי ללא עור, קצוצים דק

3 שיני שום כתושות

1 בצל סגול, קצוץ דק

1 פלפל צ'ילי אדום, קצוץ דק

1 גבעול סלרי, קצוץ דק

חצי צרור פטרוזיליה, קצוץ דק

חצי צרור כוסברה, קצוץ דק

רבע כוס שמן

מלח

פלפל שחור