



Barramundi

ברמונדי
ישראלי

טרי, ושרני, עסיסי



ברוסקטה טרטור ברמונדי ישראלי | מאת הבלוגרית דניאל עמית

⌚ זמן הכנה: 5 דק' 🍴 מס' סועדים: 2

אופן הכנה

- מחממים תנור לחום של 170 מעלות, חותכים בגט לפרוסות, מורחים כל פרוסה בחמאה ושום כתוש ומכניסים לתנור עד להשחמה
- **מכינים את הטרטור:** חותכים קוביות קטנות מפילה של ברמונדי ישראלי, מוסיפים חצי לימון סחוט, בצל סגול קצוץ, קוביות אגנס, חופן כוסברה, מלח גס ושמן זית. מערבבים הכל היטב, טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך
- מניחים את הטרטור על הברוסקטה ובתיאבון. לאוהבי החריף - אפשר להוסיף פלפל חריף קצוץ

מצוינים

- 1 פילה דג ברמונדי ישראלי
- 1 בגט לבן בינוני
- 1 כף חמאה
- 1 כף שום כתוש
- 1/2 לימון בינוני סחוט
- 1 בצל סגול בינוני קצוץ דק
- 3 כפות אגנסים חתוכים לקוביות
- 1 חופן כוסברה קצוצה
- 1/2 כפית מלח גס
- 4 כפות שמן זית