



פילה ברמונדי ישראלי לצד פירה ונצל מטוגן | מאת הבלוגרית מעיין טרודל

⌚ זמן הכנה: 40 דק' 🌿 מס' סועדים: 1

מצרכים

לדג

1 פילה דג ברמונדי ישראלי

4 כפות שמן זית

20 גרם חמאה

1 קורט מלח דק לפי הטעם

1 קורט פלפל שחור גרוס לפי הטעם

לבצל מטוגן

1 בצל בינוני חתוך לרצועות

20 גרם חמאה

1 כפית סוכר חום בהיר דמררה

לפירה

2 תפוחי אדמה גדולים

40 גרם חמאה

1/2 כוס מים רותחים

1 קורט מלח דק לפי הטעם

אופן הכנה

● הערה חשובה - קודם מכינים את הפירה והבצל ורק בסוף את הדג - רגע לפני ההגשה

● הכנת הפירה: חותכים את תפוחי האדמה לקוביות ומבשלים במים עד לריכוך. מועכים יחד עם חמאה, מלח ומי הבישול עד שמתקבל פירה רך וחמאתי. אם צריך - מוסיפים עוד ממי הבישול שנשארו או חמאה עד שמגיעים למרקם הרצוי

● הכנת הבצל המטוגן: מטגנים את רצועות הבצל עם חמאה וסוכר חום עד להשחמה

● הכנת הדג: מחממים מחבת עם מעט שמן זית, כאשר השמן רותח מניחים את הדג על הצד של העור. מתבלים עם מלח ופלפל לפי הטעם, ולאחר 2 דק' כשהעור קריספי, מוסיפים למחבת חמאה והופכים את הדג על הצד השרני שלו. מטגנים עד שהדג מקבל ציפוי זהוב וקריספי. מגישים מיד, בתיאבון!