



Barramundi

ברמונדי  
ישראלי

טרי, ושרני, עסיסי



מתכונאית: רעות עזר

מאת מערכת **makro**

## מפרום חצילים וברמונדי ישראלי גרוטב חריימה

⌚ זמן הכנה: 90 דק' 🍴 מס' סועדים: 2-4

### אופן הכנה

- מערבבים כל מרכיבי המילוי
- חותכים את החצילים לעיגולים בעובי 4 ס"מ ויוצרים חתך לרוחבם, לא עד הסוף, כאשר שני החלקים עדיין מחוברים. ממלאים את החצילים
- מכינים שתי צלחות: אחת עם קמח ואחת עם ביצה ומלח
- טובלים את החצילים הממולאים בקמח, לאחר מכן טובלים בביצה, ומטגנים בשמן עמוק מספר דקות עד להשחמה
- מכינים את הרוטב: יוצקים שמן לסיר רחב ומטגנים את השום והפלפל החריף מספר דקות עד לריכוך והשחמה קלה. מוסיפים זרעי כוסברה, קימל, כמון, פפריקה, סוכר, מלח ושאטה, וממשיכים לטגן מספר דקות
- מוסיפים את רסק העגבניות והלימון, מערבבים היטב ויוצקים את המים. מבשלים על אש קטנה 20 דקות
- מוסיפים את החצילים הממולאים לסיר ויוצקים מעליהם את הרוטב כך שיהיו מכוסים בו היטב. מבשלים 40 דקות על אש קטנה עם כיסוי

### מצננים

- 1 חציל גדול
- 1 כוס קמח
- 3 ביצים
- מלח

500 מ"ל שמן לטיגון

### למילוי

- 300 גרם ברמונדי ישראלי ללא עור קצוץ דק או טחון
- חצי צרור פטרוזיליה, קצוץ דק ● צרור כוסברה, קצוץ דק
- 2 גבעולי בצל ירוק, קצוץ דק ● 2 שיני שום כתושות
- רבע כוס שמן זית ● חצי כפית כמון ● מלח ● פלפל שחור

### לרוטב

- חצי כוס שמן זית ● 10 שיני שום קצוצות דק
- 4 פלפל צ'ילי ירוק או אדום קצוץ דק
- 4 כפות רסק עגבניות ● מיץ מלימון אחד
- 1 כפית זרעי כוסברה ● חצי כפית זרעי קימל
- 1 כף סוכר ● 2 כפות פפריקה מתוקה ● מלח
- 4 פלפל שאטה שלם יבש ● 2 כוסות מים