



ברמונדי ישראלי פריץ בטמפורה עם איולי עשבי תיבול | נטע לוי

⌚ זמן הכנה: 30 דק' 🍴 מס' סועדים: 3

אופן הכנה

- מכינים את האיולי- שמים את כל המרכיבים בבלנדר וטוחנים עד לרוטב אחיד. טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך. שומרים במקרר עד ההגשה.
 - מכינים את בלילת הטמפורה- מערבבים בקערה את הקמח, הקורנפלור והמלח. מוסיפים את הביצה הטרופה ואת המים ומערבבים עד לבלילה אחידה. חשוב להקפיד לא לערבב את הבלילה יתר על המידה מכיוון שזה יפגע בפריכות שלה. אם נשארים מעט גושי קמח קטנים זה בסדר
 - שומרים את הבלילה במקרר ובינתיים מחממים שמן לטיגון עמוק במחבת עמוקה או בסיר.
 - מייבשים את פילה הברמונדי בעזרת נייר מגבת (הכרחי שהדג יהיה יבש בכדי שהבלילה תידבק אליו).
 - טובלים את רצועות הדג בבלילה ומטגנים עד שהדג מזהיב קלות (הוא לא צריך להשחים אלא להשאר בהיר יחסית).
 - מוציאים את הדג מהשמן בעזרת כף מחוררת ומניחים על רשת לקירור קצר של 30 שניות.
- מגישים עם האיולי בצד.

מצרכים

פילה דג ברמונדי ישראלי, ללא עור, מבקשים ממוכר הדגים לחתוך כל פילה ל-3-4 חתיכות (שני פילטים במשקל 150-200 גרם)
 שמן, לטיגון עמוק

לבלילת טמפורה:

1/2 כוס קמח לבן בהיר
 1/2 כוס קורנפלור
 כפית שטוחה מלח
 ביצה טרופה
 3/4 כוס מים קרים מאוד

לאיולי עשבי תיבול:

כוס מיוז
 3 כפות מיץ לימון
 חופן עלי בזיליקום (בערך 10 עלים)
 חצי צרור קטן של עלי כוסברה
 מלח ופלפל שחור