



פילה ברמונדי ישראלי עסיסי צדוב במחנות עם קראסט עשני תיבול פוסי | חותם ליברזון

⌚ זמן הכנה: 10 דק' 🍴 מס' סועדים: 3

אופן הכנה

- מערבבים היטב בכלי את כל מרכיבי הקראסט, מתבלים במלח ופלפל.
- חורצים חריצים לאורך בצד העור של הדג בלי לחתוך עד הסוף (ניתן לבקש ממוכר הדגים שיעשה זאת עבורכם). החריצים גורמים לעור הדג להתכווץ פחות בטיגון.
- במחבת רחבה עם שמן זית מטגנים את הפילה עם צד העור כלפי מטה מעל להבה בינונית-גבוהה, 4-5 דקות או עד הזהבה. מוסיפים את הכורכום לשמן הטיגון, מערבבים מעט (כדי שייתן צבע לדג) ואז הופכים. מטגנים 30 שניות מהצד השני או עד שהדג עשוי לחלוטין.
- מניחים בעדינות מהקראסט על הדג ומגישים יחד עם אורז ואפונה.

מצננים

לדג:

פילה דג ברמונדי ישראלי, כולל עור, (שני פילטים במשקל 150-200 גרם)

כף שמן זית

1/2 כפית כורכום

לקראסט:

חופן פיסטוקים קלויים וקצוצים

שן שום קצוצה

3 עלי טרגון קצוצים או 1/4 צדור כוסברה קצוץ

גרידת ליים / לימון אחד

כף שמן זית

מלח פלפל

להגשה:

אורז לבן

כוס אפונה קפואה, מוכנה לפי הוראות היצרן