



קוב זגים ברמונדי ישראלי | מאת הבלוגרית דניאל עמית

⌚ זמן הכנה: 45 דק' 🍴 מס' סועדים: 3-4

אופן הכנה

- מערבבים את כל המרכיבים לדג, מכניסים למקרר לחצי שעה
 - יוצרים קציצות
 - מטגנים את הקציצות עד להזהבה
 - מערבבים את היוגורט יחד עם הנענע הקצוצה, המלח והלימון
- מגישים את הקציצות לצד היוגורט

מצרכים

לקציצות הדגים

- חצי קילו ברמונדי ישראלי לבן קצוץ
- ביצה
- כוס כוסברה/ פטרוזיליה קצוצה
- שן שום כתושה
- 2 כפות שמן זית
- פלפל חריף ירוק קצוץ
- בצל לבן קצוץ
- מלח

ליוגורט

- יוגורט
- נענע קצוצה
- מלח
- לימון