



ברמונדי
ישראלי
טרי, נשנוני, עסיסי



פילה דג ברמונדי בנוסח מרוקאי עם תפוחי אדמה | מיכל ויצמן (מיכל הקטנה)

⌚ **זמן הכנה:** 80 דק' 🍴 **מס' סועדים:** 4

מצוינים

לדגים:

- 4 יחידות פילה דג ברמונדי (כל פילה חתוך ל-3 נתחים)
- 2 כפות שמן זית
- כפית פפריקה (מתוקה או חריפה, לפי הטעם)
- ½ כפית מלח
- ½ כפית פלפל שחור

לתפוחי האדמה:

- 4 תפוחי אדמה פרוסים דק (אין צורך לקלף)
- פלפל אדום גדול חתוך לרצועות (או 2 קטנים)
- 3 עגבניות טריות ובשרניות חתוכות לאורך ופרוסות דק
- 6 שיני שום קלופות ופרוסות
- ⅓ כוס שמן זית
- כפית פפריקה מתוקה
- כפית פפריקה חריפה
- ½ כפית כמון טחון
- ½ כפית כורכום טחון
- ½ צרור כוסברה קצוצה דק
- כפית מלח

אופן הכנה

- מחממים תנור ל-200 מעלות.
- בקערה גדולה שמים את פרוסות תפוחי האדמה, הפלפלים, העגבניות והשום. מוסיפים את הכוסברה הקצוצה, שמן הזית והתבלינים ומערבבים היטב.
- מעבירים את תפוחי האדמה המתובלים לתבנית מרופדת נייר אפייה ומשטחים. מכסים בנייר אפייה נוסף ומעליו רדיד אלומיניום.
- מכנים לתנור החם ל-50 דקות או עד שתפוחי האדמה התרככו לחלוטין ומוציאים.
- בקערת מערבבים את שמן הזית עם הפפריקה, המלח והפלפל. מניחים את נתחי פילה הברמונדי מעל תפוחי האדמה ומושחים אותם בשמן הפפריקה המתובל.
- מחזירים לתנור החם (עדיין על 200 מעלות) ול-15-10 דקות או עד שפילה הדג עשוי לחלוטין.
- מגישים מיד, עם עוד כוסברה לקישוט.

טיפ:

את השלב הראשון של אפיית תפוחי האדמה ניתן להכין מראש ורק את הצלייה עם הדגים משאירים לסוף, רגע לפני ההגשה.