



## חרימה ברמונדי ישראלי | מערכת FOODY | ורד כהן | 'פינת הדג' חדרה

⌚ זמן הכנה: 45 דק' 🍴 מס' סועדים: 4

### אופן הכנה

- בסיר רחב ושטוח שמים את השמן. כשהשמן חם מוסיפים את השום, מערבבים היטב ומוסיפים את שאר המרכיבים ושוב מערבבים עד לקבלת סלסה אחידה
- מבשלים את הסלסה על אש קטנה במשך 20 דקות. אם יש צורך והסלסה נראית סמיכה מדי, מוסיפים מעט מים ומערבבים שוב
- מוסיפים את פרוסות הברמונדי ומבשלים כ-15-10 דקות נוספות
- מפזרים מעל כמון, סוגרים את המכסה של הסיר ומבשלים 5 דקות נוספות
- סוחטים לימון טרי מעל, מגישים חם עם חלה טרייה

### מצרכים

- דג ברמונדי ישראלי חתוך לפרוסות
- 1/2 כוס שמן קנולה
- כף שום כתוש
- 2 כפות פפריקה חריפה
- 6 כפות רסק עגבניות
- 3/4 כוס מים
- כפית מלח
- כף כמון