



ברמונדי ישראלי על האש | מערכת FOODY | קאיד עבאסי | 'דגי הקיבוצים' כרמיאל

⌚ זמן הכנה: 10 דק' 🍴 מס' סועדים: 2

אופן הכנה

- מערבבים את כל מצרכי תערובת התבלינים בקערה
- מעסים את הדג בתערובת התבלינים ושמן זית היטב, מבפנים ומבחוץ (אפשר גם להכין את הדגים מראש ולהניח במקרר)
- מחממים גריל.
- **טיפ זהב!** כדאי לשמור על אש נמוכה וכדי שהדגים לא ישרפו, מפזרים מלח על הגחלים
- צולים את הדג מ-2 צדדיו בערך 4-5 דקות לכל צד (תלוי בגודל הדג)

מגישים עם לימון וירקות חתוכים ועדיף לאכול עם הידיים

מצרכים

1 דג ברמונדי שלם

תערובת תבלינים

כפית פפריקה מתוקה

1/2 כפית פפריקה חריפה

כפית תבלין לדג

2 שיני שום כתושות

כפית מלח

1/2 כפית פלפל שחור

1/4 כוס שמן זית