



פילה ברמונדי ברוטב שמנת שום וטימין | מאת השף משה שגב

⌚ זמן הכנה: 4 דק' 🍴 מס' סועדים: 3

מצרכים

- 3 פילה ברמונדי טרי ישראלי
- 3 כפות שמן זית
- 4 גבעולי טימין טריים
- 12 שיני שום טריות
- 2 מכלי שמנת מתוקה 500 מ"ל
- קורט מלח
- קורט אגוז מוסקט טחון

אופן הכנה

- מחממים סיר עם שמן, שיני שום שלמות וטימין
- מוסיפים את הברמונדי הטריים כאשר העור כלפי המחבת
- מתבלים במלח פלפל ומוסקט ומכסים
- כעבור כמה דקות מוסיפים את השמנת ומכסים
- מרתיחים ומבשלים עד 10 דקות על אש גבוהה