



Barramundi

ברמונדי
ישראלי™

טרי, נשדני, עסיסי



מאת השף משה שגב

סיד ברמונדי ישראלי משפחתי עם פטריות ותבלינים

⌚ זמן הכנה: 20 דק' 🌿 מס' סועדים: 4

מצדנים

- 600 גרם פילה ברמונדי ישראלי
- 10 פטריות טריות
- כף חמאה
- 2 שיני שום
- כפית מלח
- כפית פלפל
- כף שמן זית
- צרור כוסברה
- כפית פפריקה
- לימון טרי

אופן הכנה

- מחממים היטב סיד נמוך ורחב ומקפיצים בחום גבוה 10 פטריות טריות חצויות עם כף חמאה ושתי שיני שום
- חותכים 600 גרם פילה ברמונדי טרי לחצאים ומניחים בסיר עם הפטריות הצלויות, כאשר העור של הדג הוא זה שנוגע ראשון בסיר
- מתבלים ברבע כפית מלח ומעט פלפל
- מוסיפים חצי כפית פלפל ירוק חריף, כף שמן זית, צרור כוסברה קצוצה דק מאוד וכפית פפריקה. מכסים את הסיר
- מבשלים עוד כמה דקות
- מגישים את הסיר למרכז השולחן
- רצוי לסחוט מעט לימון טרי בהגשה