



Barramundi

ברמונדי
ישראלי

טרי, נשדני, עסיסי



ברמונדי לייג בעומר | מאת השף משה שגב

⌚ זמן הכנה: 40 דק' 🍴 מס' סועדים: 2

מצרכים

- 500-600 גרם פילה ברמונדי ישראלי
- 3 שיני שום טרי
- כף גדושה של חמאה
- 2 כפות שמן זית
- 4 גבעולי טימין טריים
- 2 גבעולי רוזמרין טריים
- 5 תפוחי אדמה קטנים
- רבע כפית מלח גס

אופן הכנה

- מבשלים תפוחי אדמה שלמים עד לרכות במים רותחים במשך 30 דקות ומקלפים
- מחממים היטב מחבת גדולה
- כאשר המחבת לוהטת מניחים : 3 שיני שום , כף גדושה של חמאה, 2 כפות שמן זית,
- 4 גבעולי טימין טריים, גבעולי רוזמרין טריים ואת תפוחי האדמה המקולפים
- מניחים בצד במחבת את הדגים כאשר העור הוא זה שנוגע ראשון במחבת
- מתבלים במעט מלח גס ומכסים את המחבת (כל התהליך קורה על אש גבוהה)
- כעבור 3 דקות הופכים את הדגים ואת תפוחי האדמה וממשיכים לצלות עוד 3 דקות גם מהצד השני. מכבים את האש
- מעבירים לצלחת הגשה ומניחים פלחי לימון טריים