



דג ברמונדי ישראלי עם עגבניות ופלפל חריף | מאת השף אבי ביטון

⌚ זמן הכנה: 20 דק' 🍴 מס' סועדים: 3

מצרכים

- 3 פילה דג ברמונדי ישראלי חצוי
- 3 עגבניות קצוצות
- פלפל חריף פרוס
- 5 שיני שום פרוסות דק
- ½ לימון פרוס דק
- 5 כפות מים
- 4 כפות שמן זית
- 50 גרם חמאה
- קורט מלח
- כוסברה קצוצה

אופן הכנה

- במחבת יוצקים שמן זית וצורבים את הדג
- מוסיפים עגבניות, שום, פלפל חריף ומיץ לימון
- מבשלים 4 דקות
- מוסיפים מים, חמאה וכוסברה. מבשלים 4 דקות נוספות ומגישים