



תושיל זייגים ברמונדי ישראלי | מאת השף אבי ביטון

⌚ זמן הכנה: 30 דק' 🍴 מס' סועדים: 5

אופן הכנה

- מחממים בסיר רחב ושטוח (בעל מכסה) את השמן, מתבלים במלח ופלפל את נתחי הדגים וצורבים בשמן החם
- מוסיפים את הגזר ותפוחי האדמה
- יוצקים יין לבן וחצי כוס מים ומביאים לרתיחה
- מוסיפים את שיני השום, העגבניות, הטימין והסלרי וסוחטים פנימה חצי לימון. מערבבים בעדינות ומכסים. מבשלים 25 דקות עד שתפוחי האדמה והגזר רכים
- מוסיפים את החמאה והבצל הירוק, מנערים מעט את הסיר כך שהחמאה תימס ברוטב החם ומגישים

מצדנים

- 2 דגי ברמונדי ישראלי שלמים - פרוסים לנתחים בעובי 3 ס"מ
- 6 כפות שמן זית
- 2 תפוחי אדמה - קלופים וחתוכים לקוביות בגודל 1.5 ס"מ
- 2 גזרים - קלופים וחתוכים לקוביות בגודל 1 ס"מ
- כוס יין לבן
- ½ כוס מים
- 8 שיני שום
- 4 ענפי טימין
- 2 עגבניות - חתוכות לקוביות
- ½ מיץ לימון
- 2 גבעולי סלרי עלים - קצוצים עם העלים
- 50 גרם חמאה
- צרור בצל ירוק
- מלח • פלפל