



מאת השף אבי ביטון

נתחי ברמונדי ישראלי נבוש

זמן הכנה: 10 דק' 🕒 מס' סועדים: 4 🍴

אופן הכנה

- שמים את כל החומרים בצנצנת או קערה
- מוסיפים את נתחי הברמונדי הישראלי להשריה של 20 דקות
- אפשר לשמור במקרר עד שבוע בכלי אטום

מצוינים

- 2 פילה דג ברמונדי ישראלי, ללא עור, חתוכים לפרוסות בעובי 1 ס"מ
- 6 כפות חומץ
- 6 כפות מים
- 3 עלי דפנה
- בצל סגול פרוס דק
- חופן שמיר
- 5 כפות שמן
- כפית סוכר ● כפית מלח שטוחה

להגשה:

- לחם קלוי, פרוסות
- שמנת חמוצה
- ירקות טריים