



מרק דגים ברמונדי ישראלי | מאת השף אבי ביטון

⌚ זמן הכנה: 15 דק' 🍴 מס' סועדים: 4

אופן הכנה

1. הכנת הציור: מרתיחים גזר, בצל, סלרי בסיר כ-40 דקות ומסננים.
2. הכנת המרק: בסיר עמוק מחממים שמן זית ומטגנים את הבצל, גזר, פלפל חריף, סלרי, עגבניות ושום.
3. מוסיפים פפריקה מתוקה, מלח ופלפל.
4. מוסיפים את ציר הירקות המסונן ומבשלים רבע שעה.
5. מוסיפים את הטימין ועלי הדפנה.
6. לאחר רתיחה מוסיפים את הדגים ומבשלים רבע שעה נוספת.
7. מוסיפים בצל ירוק קצוץ ואת החמאה. מערבבים ומביאים לרתיחה נוספת.

מרכיבים:

- 2 פילה דג ברמונדי ישראלי, מפולטים חתוכים ל-2 (לשמור עצמות וראשים)
- 2 גזרים
- 2 בצלים
- 5 שיני שום
- 2 גבעולי סלרי
- 2 עגבניות
- פלפל ירוק חריף
- 2 ענפי טימין
- עלי דפנה
- בצל ירוק
- מלח
- פלפל
- כפית פפריקה מתוקה
- 3 ליטרים מים
- 50 גרם חמאה
- 6 כפות שמן זית
- מלח • פלפל • כפית פפריקה