

## דג טונה ברוטב אדום



## רכיבים

- נתחי פילה דג טונה לבנה
- 1/2 2/1 זר כוסברה קצוצה גס (בערך 2 כוסות)
- לימון קלוף וחתוך לפרוסות
- פלפל ירוק חריף
- עגבנייה קלופות וחתוכות לקוביות
- שיני שום שלמות
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה או חמניות
- כפיות פפריקה אדומה מתוקה
- כפית מלח
- כפית צ'ילי גרוס גרוס
- כפית אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח

## הכנה

1. משרים בלימון ומלח את פרוסות הדג כ - 20 דקות.
2. בסיר מתאים לדגים מחממים את השמן ומתחילים לטגן את השום עד הזהבה.
3. מוסיפים את הפפריקה המתוקה, הצ'ילי, המלח ופרוסות הלימון ומערבבים.
4. מוסיפים את העגבניות, הפלפלים הירוקים והכוסברה ומערבבים, מכסים את הסיר ומבשלים בערך 20 דקות על חום נמוך.
5. מוסיפים את נתחי הדג ומעל מסדרים את הפלפלים החריפים.
6. מפזרים את אבקת התיבול וסוגרים את מכסה הסיר לבישול על חום נמוך למשך 25 דקות.

60 דקות 🕒

4 servings 4 🍴