

פילה בורי נימוח ברוטב פרפקטו עגבניות קלאסי



רכיבים

- נתחי דג מוסר
- כפות שמן זית
- שיני שום פרוסות
- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה
- פלפל ירוק חריף חתוך גס (אפשר לשחק עם הכמות לפי אהבת החריפות)
- ענף כוסברה קצוצה
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מחממים את השמן במחבת עמוקה, או סיר, מוסיפים את הפלפל ושיני השום.
2. שופכים את צנצנת רוטב העגבניות לסיר, ומביאים לרתיחה.
3. מנמיכים את האש, ומבשלים את הרוטב כ-8 דקות עם מכסה סגור.
4. מוסיפים לרוטב מלח ופלפל לפי הטעם.
5. מניחים את הדגים בתוך הרוטב, ומבשלים עוד כ-8 דקות.
6. מגישים עם עלי כוסברה קצוצים מלמעלה. בתיאבון!

20 דקות

5 servings 5