

## דגים ברוטב ירוק



### רכיבים

- זר פטרוזיליה קצוץ גס
- זר כוסברה קצוץ גס
- כרישה פרוסות דקות
- בצל ירוק גס
- בצל קצוץ בינוני
- עלים תבלין חילבה גס
- 1/4 4/1 זר נענע גס
- לימון יבשים - שלם
- 1/2 2/1 לימון סחוט
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית כורכום
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל לבן
- דג סול מפולט
- כוסות מים
- כפות שמן זית

### הכנה

1. מוסיפים 7 כפות שמן זית לסיר רחב, מטגנים בצל עד שקיפות ומוסיפים את כל הירקות.
2. מטגנים עוד 7 דקות, מוסיפים תבלינים ומים עד כיסוי הירקות.
3. מוסיפים לימונים יבשים, וסוחטים חצי לימון, מכסים ומבשלים עוד 10 דקות.
4. מוסיפים 2 כפות שמן זית, מערבבים וטועמים.
5. מוסיפים את הדגים וממשיכים בבישול בסיר מכוסה עוד 15 דקות. בתיאבון!

60 דקות

4 servings 4