

פילה דג בשקדים



רכיבים

- כפות אגוזי מלך קלופים
- גרם חמאה
- לימונים כבושים מלימון שלם
- כף חומץ בלסמי
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- כפיות שום כתוש
- בצל סגול קטן, קצוץ
- 1/2 2/1 חבילה אפונה חלוטה
- ענף בצל ירוק קצוץ
- חבילה פילטים 8 פילטים, קפואים
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. סוחטים את הלימון, משאירים את המיץ בצד לבישול. את הפרי עצמו חותכים לרבעים ומשתמשים בו להשריית הדג.
2. משרים את הדגים בלימון כשעה.
3. ממיסים חמאה במחבת ומטגנים את השום והבצל, מוסיפים את מיץ הלימון, החומץ הבלסמי, המלח ופלפל שחור ומבשלים כ- 10 דקות.
4. מוסיפים את הדג ולבשל כ- 20 דקות. בסיום הבישול מפזרים מעל את השקדים ואת הבצל הירוק הקצוץ.
5. מבשלים את האפונה במים בנפרד מסננים וממליחים קמעה.
6. להגשה: מניחים 2 חתיכות דג, מעל בצל ירוק קצוץ והשקדים ומפזרים ליד בצלחת אפונה ירוקה.

45 דקות

8 servings 8