

## חריימה



## רכיבים

- נתחי דג מושט (אמנון)
- לימון
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- פלפל אדום חתוך לרצועות עבות
- פלפל אדום חריף חתוך לרצועות קטנות
- שיני שום כתוש גדולות חתוכות גס
- גרם רסק עגבניות (2 קופסאות קטנות)
- עגבנייה (עדיף רכה) מגורדת בפומפיייה
- 1/2 2/1 כוס מים
- זר כוסברה טרייה וקצוצה דק
- זר פטרוזיליה טרייה וקצוצה דק
- כפית רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שאטה
- לפי הטעם זרעי כוסברה
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. שוטפים את הדגים, ומשרים אותם במשך 20 דקות במיץ הלימון משומר (להוצאת הריח).
2. מחממים בסיר נמוך (סוואז') את השמן, ומטגנים בו את הפלפל האדום והפלפל החריף, עד להתרככות והשחמה.
3. מוסיפים לסיר את שיני השום, ומטגנים במשך דקה נוספת.
4. מוסיפים את רסק העגבניות והעגבנייה המגורדת, ומערבבים.
5. מוסיפים כחצי כוס מים לדילול הרוטב.
6. מוסיפים את התבלינים ומערבבים את הרוטב, מביאים לרתיחה, ומנמיכים את האש.
7. נותנים לרוטב להתבשל במשך 20-30 דקות על אש נמוכה.
8. לאחר שהרוטב מבושל, מוסיפים את הדגים כשצד העור של הדג כלפי מטה, משקיעים אותם בסיר ומבשלים על אש נמוכה במשך 30 דקות. בתיאבון!

60 דקות

4 servings 4