בישולים

חריימה חריף של סבתא

רכיבים

- דג ים
- ראש שום
- כפות רסק עגבניות
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף כמון טחון
- כפית מלח
- 1/2 1/2 לימון
- 1/2 1/2 כוס מים
- פלפל אדום חריף חריף

הכנה

1. כותשים את השום, ומטגנים בחצי כוס שמן קנולה.
2. מוסיפים את הרסק והתבלינים, ומטגנים לפתיחת הטעמים.
3. מוסיפים את מיץ הלימון, ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
4. לאחר שהרוטב רותח, מניחים את הדג, מכסים עם נייר כסף או מכסה, ומבשלים 30 דקות. בתיאבון!

45 דקות

2 servings 2