

כדורי דגים ברוטב עגבניות פיקנטי ועשיר



רכיבים

- גרם דג מושט (אמנון)
- זר כוסברה קצוצה
- זר פטרוזיליה קצוצה
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- ביצה
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפות שמן זית
- שן שום כתושה
- בצל קצוץ דק
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור גרוס
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- 1/2 2/1 כוס מים
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כף מלח
- כפית כורכום
- שיני שום פרוסות
- עגבנייה בשלות ופרוסות
- זר כוסברה קצוצה
- פלפל אדום
- פלפל צהוב
- פלפל ירוק חריף חתוך לטבעות דקות

הכנה

1. לסיר רחב ונמוך מוסיפים 2 כפות שמן זית. מניחים בסיר שכבת פרוסות עגבניות, ומעל העגבניות מניחים שכבת רצועות פלפל, מפזרים מעל הפלפל את פרוסות השום וטבעות הפלפל החריף.
2. מניחים בסיר את כדורי הדגים. מפזרים את עלי הכוסברה. יוצקים לסיר את נוזל הרוטב, ומביאים לרתיחה.
3. מחלישים את הלהבה לנמוכה. מכסים את הסיר במכסה, וממשיכים לבשל במשך 15 דקות נוספות.
4. מגישים בצלחת הגשה אישית לצד חלה טרייה. בתיאבון!

80 דקות

8 servings 8