# פאייה פתיתים ודג ים

## רכיבים

- פילה דג ים חתוכים ל-3 פרוסות
- כפות שמן זית
- גזרים קצוצים
- בצלים גדול קצוץ
- שיני שום קצוצות
- גבעול סלרי קצוץ
- כפות רוטב עגבניות לפסטה
- כוסות מים
- חבילה פתיתים אפויים אורז אסם
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. מטגנים בסיר רחב את כל הירקות עם שמן הזית, כשהם מתרככים מוסיפים מלח ופלפל.
2. ממליחים ומפלפלים את הדגים ושמים אותם מעל הירקות. מוסיפים את רוטב העגבניות והמים. מבשלים 5 דקות.
3. מוסיפים את הפתיתים, ומבשלים 7 דקות נוספות.
4. מכבים, ומגישים עם פלחי לימון טרי.

25 דקות

4 servings 4