

דג ברוטב אדום חריף - חריימה



רכיבים

- קילוגרם פילטים פרוס לנתחים
- לפי הטעם מלח
- ראש שום
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה
- כפות פפריקה אדומה מתוקה
- כפות פלפלצ'ומה מחית
- כפות רסק עגבניות
- כפית מלח
- כפית קימל
- כפית כמון טחון
- 1/2 2/1 לימון סחוט למיץ

הכנה

1. מנקים את הדג. ממליחים אותו היטב. כותשים את שיני השום וצורבים אותן בשמן חם (לא רותח).
2. מנמיכים את האש. מוסיפים את הפפריקה, הפלפלצ'ומה ואת רסק העגבניות.
3. בוחשים במהירות במשך מספר שניות. מוסיפים רבע כוס מים. מגבירים את האש ומערבבים ללא הפסקה למשך חצי דקה. מוסיפים עוד רבע כוס מים וממשיכים לטגן קלות תוך ערבוב קל.
4. מוסיפים מים עד שהרוטב מסמיך. מניחים את הדג כשהמים מכסים שלושת רבעי מהדג. מוסיפים כפית מלח, קימל טחון וכמון. מבשלים עוד שבע דקות על אש גבוהה.
5. סוחטים מעל מיץ מחצי לימון ומנמיכים את האש למשך שבע דקות נוספות.

45 דקות

4 servings 4