



רכיבים

- פילה דג נסיכת הנילוס
- זרי כוסברה
- 1/2 2/1 כפיות מלח לפי הטעם
- לימון
- כפות עגבניות מרוסקות
- 1/2 2/1 כוסות מים
- שיני שום
- פלפל אדום חריף חריף
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית קימל תבלין מרוקאי לדג
- כפית כמון טחון
- כפות שמן קנולה
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור

הכנה

1. חותכים את הדג לחתיכות יפות מפזרים עליו חצי לימון סחוט ומעט מלח, ומניחים בצד.
2. בסיר גדול מטגנים במעט שמן את שיני השום. לאחר מכן, מוסיפים את הרסק, ומערבבים.
3. מנמיכים את האש, ומוסיפים מעל הרסק כפית כמון, כפית כרוויה, מלח, פלפל שחור, פפריקה ופלפל חריף לפי הטעם. בוחשים את כל התבלינים ומוסיפים כוס וחצי מים. משאירים לכמה דקות על אש נמוכה ומערבבים בין לבין.
4. מניחים את הדגים, ודואגים שהרוטב האדום יכסה את חתיכת הדג.
5. מפזרים מעל הסיר צרור כוסברה קצוצה, ומניחים לבישול על אש נמוכה כעשר דקות נוספות. תכינו את החלה לניגוב. בתיאבון!

50 דקות

6 servings 6