

סיגר דגים מתפוצץ מטעמים



רכיבים

- בצק פילו (עלי בריק)
- 1/2 2/1 ליטר שמן זית
- גרם סלמון קצוץ דק
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה דק (פטרוזיליה, כוסברה, נענע)
- פלפל אדום חריף קצוץ דק (אפשר גם לוותר או להוסיף לפי הטעם)
- כפות מטבל איולי ספייסי
- 1/3 3/1 כוס קמח
- כפות מים

הכנה

1. מערבבים בקערה את מרכיבי המלית - סלמון, עשבי תיבול, פלפל צ'ילי, רוטב איולי דיפ אנד ספרד ומלח ופלפל שחור לפי הטעם.
2. מערבבים בקערה קטנה את הקמח והמים, ליצירת "דבק" לסגירת הסיגרים.
3. חוצים כל עלה סיגר לשניים.
4. מניחים לאורך מחצית הסיגר כ-2 כפות מהמלית ומברישים את השוליים ב"דבק".
5. מקפלים מימין ומשמאל את שולי העלה על המלית ומגלגלים לסיגר.
6. חוזרים על הפעולה עם יתר העלים, מניחים במגש, עוטפים בניילון ומאחסנים במקרר לפחות כשעה ועד ליום להתייצבות.
7. מחממים את השמן בסיר לטיגון עמוק.
8. מטגנים את הסיגרים 5-6 דקות, עד להזהבה.
9. מגישים חם.

40 דקות

10 10