

## דג ים ברוטב אדמדם וקראסט



### רכיבים

- פילה דג ים (אמנון | דניס | בורי | לוקוס)
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית כשל"פ
- שיני שום כתושות
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 כוס כוסברה קצוצה
- 1/2 2/1 כוס פטרוזיליה קצוצה
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית תימין יבש
- כפית פלפל שחור גרוס
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כף אבקת מרק בצל כשר לפסח
- פלפל ירוק חריף אפשר יותר או פחות - לפי הטעם
- שיני שום
- כוס מים
- 1/2 2/1 סלסילה עגבנייה אדומות וצהובות
- גרם רסק עגבניות
- כף כורכום
- כוס פטרוזיליה

### הכנה

1. מערבבים בקערה את מרכיבי תערובת הפירורים - פירורית זהב, שיני שום כתושות, שמן זית, כוסברה קצוצה, פטרוזיליה, תימין, מלח, פלפל שחור, פפריקה מתוקה וחריפה ואבקת מרק בצל.
2. מצפים את החלק העליון של הדג ומסדרים את הדגים בתבנית שמתאימה לתנור.
3. להכנת הרוטב - מטגנים במחבת את העגבניות שרי עד ריכוך ומוסיפים את השום והפלפל החריף.
4. מוסיפים את רסק העגבניות, מים, פפריקה ותערובת עשבי תיבול.
5. יוצקים את הרוטב מעל הדגים ואופים בתנור בחום של 180 מעלות כ - 15 דקות.

40 דקות

7 servings 7