

## נגאטס דג כשר לפסח



### רכיבים

- גרם דג נסיכת הנילוס או קוד או בקלה
- כוס פירורי לחם פירורית כשל"פ
- ביצה בגודל XL או 4 בגודל L
- כוסות מי סודה
- כפות אסם רוטב טריאקי כשר לפסח
- כף רוטב סויה סיני כשר לפסח
- כפית אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית מלח, פלפל, כורכום
- 1/4 4/1 כוס סילאן
- 1/4 4/1 כוס אסם רוטב טריאקי כשר לפסח
- כף סוכר חום
- כפות קטשופ 750 גרם כשר לפסח
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כפית אבקת שום

### הכנה

1. חותכים את הדג לקוביות בגודל של 2 על 4 ס"מ.
2. מערבבים את הבלילה - פירורית זהב, ביצים, סודה, טריאקי, סויה, מלח, כורכום ומרק עוף.
3. טובלים דג בבלילה ומטגנים עד הזהבה.
4. אפשר להגיש ככה עם לימון זה טעים.
5. ואפשר להכין ציפוי חמוץ מתוק. מערבבים - סילאן, טריאקי, סוכר חום, מלח, שום גבישי וקטשופ.
6. שופכים למחבת ברתיחה, מכבים את האש ומוסיפים את הנגאטס דג שטיגנו ומקפיצים עד שהכל מתערבב.
7. מפזרים מעל בוטנים בצל ירוק לקישוט.

30 דקות

6 6