

פתיתים עם מה שנשאר



רכיבים

- פלפל אדום
- גזרים
- ראש שום מפורק לשיניים
- עגבנייה בשלות
- פלפל ירוק חריף
- זר כוסברה
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית כורכום
- פילה דג מושט (אמנון) (אפשר להשתמש בכל דג אהוב - דניס, לברק ועוד)
- 1/2 2/1 כוסות פתיתים אפויים אורז אסם

הכנה

1. לוקחים סיר עם רוטב שנשאר משבת או מכל יום אחר, כל סיר, כל רוטב. דגים, חריימה, קציצות, אדום, צהוב. מוסיפים 3 כוסות מים (בהתאם לכמות הפתיתים) ומרתיחים. כשהכל מבעבע מוסיפים 1/2 2 כוסות פתיתים ומבשלים עד שמוכן. אוכלים באותו הרגע. (אם רוצים לקדם מראש, אז מביאים לרתיחה ומוסיפים את הפתיתים רק ברגע שרוצים לאכול). אם מכינים במקום, משתמשים במתכון של חן לסיר דגים.
2. להכנת סיר דגים: פורסים את הגמבה והגזר למקלות ומטגנים בסיר רחב עם שמן זית (בנדיבות). פורסים את העגבניות לפרוסות ומוסיפים לסיר יחד עם השום. מתבלים בפפריקה, כורכום ומלח, מוסיפים חצי מכמות הכוסברה, פלפל החריף, 1 1/2 כוסות מים ומבשלים על אש קטנה כשעה, עד שהכל מתפרק.
3. מוסיפים את הדג ומכסים ויתרת הכוסברה. מבשלים כרבע שעה ומכבים את האש. מוסיפים את הפתיתים.

25 דקות

4 4