

חריימה סטייל קובי אדרי לשבת



רכיבים

- דג נסיכת הנילוס - פילה
- 1/4 4/1 כוס שמן צמחי
- שיני שום כתושות
- 1/2 2/1 פלפל אדום חריף חתוך דק
- צנצנת רוטבעגבניות לבישול פסטה
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כפית פפריקה אדומה חריפה
- לימון סחוט למיץ
- כפית כמון טחון
- כפית קימל טחון
- כוס מים
- חבילה כוסברה

הכנה

1. שמנים שמן בסיר, מוסיפים את השום והפלפל החריף, על אש נמוכה, מערבבים ונזהרים לא לשרוף את השום.
2. מוסיפים את התבלינים ומטגנים כמה דקות, עד שיפתחו הריח והטעמים.
3. מוסיפים את רוטב העגבניות ומערבבים, מוסיפים את המים ומבשלים 15 דקות עם מכסה סגור כדי שהרוטב יהיה מעט סמיך.
4. ממליחים מעט את הדג מכל הצדדים. מסדרים את הדגים בתוך הרוטב ומוסיפים כוסברה. מבשלים 12 דקות בדיוק.
5. מגישים עם חלה.

30 דקות

4 4