



Barramundi

ברמונדי
ישראלי

טרי, ושרני, עסיסי



מאת מערכת

פיש אנד צייפס ברמונדי ישראלי

⌚ זמן הכנה: 90 דק' 🍴 כמות סועדים: 4

אופן הכנה

- בקערה עמוקה מערבבים את הטמפורה, הבירה, הפפריקה המעושנת וקורט מלח עד להיווצרות בלילה, לא נוזלית מידי
- את תפוחי האדמה מקלפים ופורסים דק ככל הניתן ומעבירים לקערה עם מים ומעט מלח
- מחממים בסיר רחב ועמוק את השמן לטיגון
- את פילה הברמונדי הישראלי חותכים לאצבעות בגודל שווה, טובלים בקמח ואחר כך טובלים בבלילה - חשוב לתת לעודפי הבלילה לנזול מעט
- מכניסים את הדגים לשמן החם ומטגנים כ-4-6 דקות מכל צד עד שמתקבל צבע זהוב (שימו לב לא להכניס לשמן יותר מידי דגים ביחד כי השמן מתקרר)
- את תפוחי האדמה הפרוסים מסננים היטב מהמים. מצפים אותם במעט קמח שיקבלו מעטפת דקיקה ומטגנים בשמן חם (לא הכל ביחד, בכמה חלקים)
- מוציאים את תפוחי האדמה למסננת עם נייר סופג ומתבלים במעט מלח וגרידת לימון בעוד הצייפס חם
- בקערה קטנה מערבבים מיונז עם פלפל שיפקה קצוץ דק ומגישים!

מצוינים

- 2 פילה ברמונדי ישראלי, ללא עור
- 1 כוס בירה
- ¼ כוס קמח לבן
- ¾ כוס קמח טמפורה
- חצי כף פפריקה מעושנת
- 3 תפוחי אדמה בינוניים
- 2 כוסות מי ברז
- גרידת לימון מלימון שלם
- 4 כפות מיונז
- 2 פלפלי שיפקה חריפים בינוניים
- 1 קורט מלח
- 1 בקבוק שמן קנולה, לטיגון