



מאת מערכת

גירוס ברמונדי ישראלי עם בצלים שרופים

⌚ זמן הכנה: 40 דק' 🍴 כמות סועדים: 2

מצרכים

- 300 גרם ברמונדי ישראלי נקי מעור ועצמות קצוץ
- כף תבלין שווארמה
- קורט מלח
- 4 כפות טחינה גולמית
- 2 כפות יוגורט
- מיץ מלימון שלם
- 2 שיני שום כתושות
- שמן זית
- 2 פיתות חצויות לאורך
- חצי כוס פטרוזיליה קצוצה
- רבע צרור נענע קצוצה
- 3 בצלים לבנים קטנים

אופן הכנה

- מחממים תנור לחום של 200 מעלות
- בקערה קטנה מערבבים את שיני השום ושמן הזית. בעזרת מברשת מורחים את שמן השום על החלק הפנימי של הפיתות ואופים אותן בתנור כ-7 דקות או עד הזהבה
- מערבבים בקערה את הטחינה והיוגורט מתבלים במעט מלח
- חוצים את הבצלים לאורך יחד עם הקליפה (כדי לשמור על הצורה של הבצל). במחבת לוחטת ויבשה צורבים את הבצלים כשהצד החתוך כלפי מטה, עד שמקבלים צבע שרוף אחיד על החתך של הבצל. מפרקים את ליבת הבצל לפלחים
- במחבת חמה ומשומנת צורבים את הברמונדי הקצוץ, מתבלים בתבלין שווארמה ומעט מלח
- על הפיתה מניחים את הדג הצרוב, מפזרים מעל את הנענע, הפטרוזיליה והבצלים. מעל הכל מזלפים את הטחינה-יוגורט. בתאבון!