קבבוני ברמונדי ישראלי

מערכת FOODY | אבי אבני | 'שירת הדגים' תל אביב

זמן הכנה: 30 דק' **מס' סועדים:** 4

מצרכים

1 פילה ברמונדי ישראלי, קצוץ דק - בסכין

½ בצל סגול קצוץ דק

½ פטרוזיליה קצוץ דק

½ פלפל חריף קצוץ דק

½ גמבה קצוץ דק

קורט במלח

1/2 כפית כמון

1/2 כפית תערובת תיבול לדג

קורט פלפל שחור

אופן הכנה

- קוצצים את הדג בעזרת סכין (לא לטחון) היטב
- מערבבים את שאר המצרכים יחד עם הדג הקצוץ ויוצרים קציצות בגודל הרצוי
- מחממים במחבת שמן לטיגון ומטגנים כל קציצה משני הצדדים עד להשחמה

מומלץ להגיש עם טחינה טובה וסלט ירקות טרי וחמוץ