



Barramundi

ברמונדי
ישראלי

טרי, נשדני, עסיסי



מערכת FOODY | לובה קרנוסבה | 'אלון דגים' ראשל"צ

קציצות ברמונדי ישראלי ברוטב חריף

זמן הכנה: 45 דק' 🍴 מס' סועדים: 4 ⌚

אופן הכנה

- מערבבים את מצרכי הקציצות ויוצרים קציצות בגודל כדור פינג-פונג
- מכינים את הרוטב: מטגנים במחבת עם שמן את השום עד להזהבה, מוסיפים את התבלינים ולאחר מכן את הגמבה והפלפל
- מכניסים את הקציצות לרוטב ומבשלים חצי שעה, לקראת הסוף מוסיפים כוסברה קצוצה מעל התבשיל ומכבים את האש

מצדנים

לקציצות:

- 1 ק"ג ברמונדי ישראלי טחון
- צרור כוסברה קצוץ דק
- 4 שיני שום מגורדות
- כף פפריקה מתוקה
- ½ כף כורכום
- ¼ כוס פרורי לחם
- ביצה

לרוטב:

- ראש שום פרוס לפרוסות
- 2 גמבה חתוכה לרצועות
- פלפל ירוק חריף חתוך טבעות
- 3 כפות גדושות פפריקה מתוקה
- כף כמון
- כפית מלח