



רוסטפיש ברמונדי ישראלי עם פיסטוקים וחמוציות

מערכת **FOODY** | אשר ולינור גל | 'חנה דגים' רחובות

⌚ זמן הכנה: 45 דק' 🍴 מס' סועדים: 4

אופן הכנה

- מחממים תנור לחום של 170 מעלות
- קוצצים את 2 יח' הפילה ללא עור עד לקבלת מרקם אחיד ומעט דביק ומערבבים עם יתר המצרכים
- מניחים פילה אחד (עם העור) כשהעור כלפי מטה ומניחים על חלקו העליון את מילוי הדג
- מניחים מעל את פילה הדג השני ומגלגלים בנייר אפייה ונייר כסף לרולדה. שימו לב לא להדק יותר מידי!
- מכניסים לאפייה בתנור שחומם מראש למשך 30 דק'. סמוך להגשה יש להוציא את נייר האפייה ונייר כסף, להניח על משטח חיתוך ולפרוס!

מצדנים

- 2 פילה ברמונדי ישראלי במשקל של-800 גר' - מפולט עם עור
- 30 גר' פיסטוק קצוץ
- 30 גר' חמוציות קצוצים
- שן שום טרי כתוש
- ביצה טרייה
- כף פירורי לחם
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור גרוס