

חריימה מדג נסיכת הנילוס

רכיבי המתכון :

1.5 ק"ג פילה דג חתוך לפרוסות של כ-4 ס"מ מושרה במים ולימון.

12 שיני שום פרוס,

2 פלפלים אדומים מתוקים פרוסים לרצועות,

4 עגבניות חתוכות ל-4 כול אחת,

3 פלפלים חריפים אדומים חצויים לשניים,

1 זר כוסברה,

מיץ מלימון אחד

2, כפות פפריקה מתוקה,

1 כפית כמון, 1

כפית מלח,

1 כוס מים .

אופן ההכנה :

במחבת עם שוליים גבוהים להכניס את השמן, ולטגן את שני סוגי הפלפל עד השחמה .
מוסיפים את השום לעוד כשתי דקות, ולהוסיף את העגבניות, לבשל את העגבניות עד רכות,
להוסיף את התבלינים ולערבב, ולהוסיף את המים, להכניס את הכוסברה קשור כצורה.
להכניס את הדג לסדר את הדג בתוך הרוטב, ולבשל כ-30 דקות אל אש קטנה. לצקת את
הלימון מעל. ולכבות את האש, לתת לסיר לנוח כ-15 דקות. וליהנות עם הרבה לחם לרוטב