



חריימה קצת אחר
דג אמנון חריף
להגשה ל6 סועדים





מצרכים:

- 6 עגבניות קצוצות
- 2 בצלים. קצוץ
- 1 פלפל אדום. קצוץ
- 1 פלפל חריף. קצוץ
- 10 שיני שום, קצת מעוכות.
- צרור כוזברה. קצוץ
- 3 כפות רוטב צ'ילי מתוק
- 2 כפות רסק עגבניות

לטיגון:

- 1 פחית בירה לבנה
- 2 ביצים
- 1 כוס קמח לבן
- שמן לטיגון.

לתיבול: מלח, פלפל גרוס, שמן
זית.





**מניחים את כל הירקות בתבנית חסינת אש
יוצקים מעל חצי כוס שמן זית, מתבלים במלח פלפל, רסק עגבניות, צילי מתוק.
מערבבים היטב.
מניחים בתנור בחום גבוה (מומלץ טורבו) למשך 15 דקות.**





**מכינים את הבלילה לטיגון הדג:
מעקבבים בקערה עמוקה: קמח, ביצים, בירה, מלח ופלפל עד לקבלת מרקם אחיד.
מחממים מחבת עם שמן עמוק לחום גבוה. טובלים ומטגנים חצי דקה כל צד.
מוציאים וסופגים עודפי שמן על נייר סופג.**

מוציאים את התבנית עם הירקות



**מזיזים קצת את הירקות ומפנים מקום להניח את הדגים. מטבילים את הדגים שיקבלו קצת מהרוטב.
טיפ: אם יש לכם אורחים לארוחת ערב, אפשר להכין הכל עד שלב זה, בערב ממשיכים מהשלב הבא:
מחזירים את התבנית לתנור לחום בינוני-גבוה למשך 10 דקות ומגישים.**



מגישים וקוצרים מחמאות
קיפ אין טאצ'
MeirCookBook@gmail.com