

## דג נסיכה ברוטב פיקנטי

מתאים ל: 6 מנות

### רכיבי המתכון:

המצרכים (ל-6 סועדים):

6 מנות דג נסיכה (אפשר להחליף לקרפיון, דניס, מושט או מה שאתם אוהבים)

2 תפו"א בינונים

2 גזרים

1 גמבה

1 פלפל חריף

6 שיני שום

1 צרור כוסברה

1 כף כורכום

1 כף פפריקה מתוקה בשמן

מלח

3/4 כוס שמן (אין מה לעשות זה כל הטעם)

מים

### אופן ההכנה:

- להניח את הדגים בקערה עם מלח, מיץ לימון וחומץ לחצי שעה. לשטוף היטב.
- לפרוס את תפו"א, הגזרים והשום לפרוסות. את הגמבה והפלפל חריף לחתוך לרצועות.
- בסיר שטוח להניח את הירקות בשכבות תפו"א, גזר, גמבה, פלפל חריף, שום וכמה עלי כוסברה שלמים.
- מעל הירקות להניח את הדגים.
- בקעריית לערבב את השמן עם התבלינים ולצקת מעל הדגים כך שכולם יהיו מכוסים ברוטב.
- לקצוץ את יתר הכוסברה ולזרות מעל הדגים.
- למלות את הסיר במים עד גובה הדגים, לכסות ולהביא לרתיחה.
- כשהדגים רותחים להסיר את המכסה ולבשל על אש בינונית עד לצמצום רוב הנוזלים.