

דג טונה בערב שבת

מתאים ל: 6 מנות

רכיבי המתכון:

דג טונה אדומה או לבנה

פלפל ירוק .

גמבה אדומה

פלפל חריף

פלפל מתוק יבש

שום

כוסברה

שמן. פפריקה מתוקה. כמון. מלח. פלפל שחור. או לבן. עגבנייה מגורדת

אופן ההכנה:

משרים את הדג כ4 שעות עים חומץ מלח ולימון

שוטפים היטב

מטגנים בסיר את הפלפלים וגם הפלפל היבש כ-3 יח

מגרדים כ-2 עגבניות ושמים בסיר

חותכים כוסברה בצורה עדינה ושמים בסיר

ממתנים כ רבע שעה

מניחים את הדג מעל מצע הירקות

מוסיפים את התבלינים (מומלץ בכוס או כערה נפרדת)

פלפל אדום כ-3 כפות. כף כמון...חצי כפית מלח...חצי כפית פלפל שחור או לבן.

שמים עוד כוסברה מעל התבולון וממתינים כחצי שעה על אש נמוכה