

דג טונה מרוקאי מדהים

מצרכים

6 חתיכות של דג טונה
4 עגבניות
5 שיני שום
צרור כוסברה\פטרוזיליה
2 תפוז"א חתוכים לרוחב
תבלינים הרבה פפריקה מתוקה, מלח, פלפל שחור
חצי כוס שמן
מים
פלפל חריף

אופן ההכנה

משרים את חתיכות הטונה כ-חצי שעה בקערה עם חומץ ומים להוצאת הריח.
מחממים סיר\מחבת מגרדים את העגבניות ומוסיפים לשמן גם את השום את הפלפל החריף
והעגבניות, מוסיפים פפריקה מלח פלפל שחור. מטגנים מעט
ובינתיים שותפים טוב טוב את הדג מהמים ומהחומץ ומניחים בסיר.
מפזרים את הכוסברה לאחר שחתכנו אותה על הדג מוסיפים שוב תבלינים ממלאים את הסיר במים
שיכסו את הדג, מכסים ומבשלים עד שנשאר מעט מים (רוטב)