

חריימה מרוקאי מדג קרפיון.

מצרכים :

800 גרם קרפיון חתוך לפרוסות

400 גרם עגבניות מרוסקות

2 בצלים קצוצים

5 שיני שום שלמות

4 פלפלים אדומים חריפים

כוס פטרוזיליה קצוצה

כוס כוסברה קצוצה

5 כפות שמן

כפית מלח

פלפל שחור

אופן ההכנה:

מטגנים את הבצל והשום למשך 5 דקות. מוסיפים מחצית מהפטרוזיליה והכוסברה ומאדים עוד 5 דקות. מוסיפים את יתר החומרים פרט לדג ומבשלים עוד 10 דקות. מוסיפים 3 כוסות מים ומביאים לרתיחה. מסדרים את פרוסות הדגים בסיר. מבשלים במשך כ-45 דקות עד שהרוטב מסמיך.