

הצעת הגשה

רכיבים:

1 קרפיון במשקל 1 ק"ג חתוך לפרוסות בעובי 2 ס"מ

מעט שמן

1 בצל קצוץ דק

2 שיני שום כתושות

1 כף רסק עגבניות

1 כפית פפריקה

1 כפית (וקצת יותר) חוויאג' למרק

מלח

פלפל שחור

מעט צ'ילי

לקישוט:

1 פלפל אדום חתוך לרצועות (לא חובה)

1 כף שמיר קצוץ

½ גבעול סלרי קצוץ לחתיכות בעובי 2 ס"מ

אופן ההכנה:

1. יוצקים לסיר רחב שוליים מעט שמן ומטגנים את הבצל והשום עד שיהפכו שקופים ורכים.

2. מוסיפים את פרוסות הדג ויוצקים 1 ליטר מים.

3. מביאים לרתיחה ואז מנמיכים את הלהבה.

4. מוסיפים את הרסק, את התבלינים, את רצועות הפלפל האדום ואת הסלרי (במידה והחלטתם להוסיפו) ומבשלים מכוסה 45 דקות.

5. מוזגים מהמרק החם לקעריות ובוזקים מעל מעט שמיר.