רכיבים:

דג ים במשקל 2-3 ק"ג, פרוס ל 5 חלקים

להשריית הדג:

½ כוס שמן תירס
½ כוס מיץ לימון טרי
1 כוס עלי כוסברה קצוצים
1 כפית פלפל לבן
1 כפית מלח
1 כף פפריקה מרוקאית

לרוטב:

½ כוס שמן תירס
3 גמבות חתוכות לרבעים ללא גרעינים
8 פלפלים יבשים מתוקים, שטופים ונקיים מזרעים
6 פלפלים חריפים חצויים לאורכם ונקיים מזרעים
8 שיני שום חצויות לשתיים
3 כפות פפריקה מרוקאית
½ כף כורכום
½ כף פלפל לבן
¼ כף מלח
1 צרור כוסברה טרייה, שטופה וקצוצה גס, כולל הגבעולים
2½ כוסות מים

להגשה:

כוסברה טרייה קצוצה

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל מרכיבי המשרה ומניחים בקערה גדולה. טובלים במשרה את פרוסות הדג ומניחים אותן בקערה למשך 15 דקות על מנת שייספגו טעמים.

.2הרוטב: מחממים את השמן בסיר רחב שיוכל להכיל את כל נתחי הדג בשכבה אחת. מוסיפים את הגמבות ואת הפלפלים החריפים ומטגנים כ-3 דקות עד להזהבה יפה.

3. מוסיפים את הפלפלים היבשים וממשיכים לטגן כדקה נוספת תוך כדי ערבוב.

4. מוסיפים את השום, הפפריקה, הכורכום והפלפל לבן וממשיכים לבשל כדקה נוספת תוך ערבוב.

5. מוסיפים את המים, מביאים לרתיחה ומוסיפים את שאר המרכיבים. מכסים, מנמיכים להבה ומבשלים כחצי שעה.

6. כעבור חצי שעה מסירים את המכסה ונותנים לחצי מכמות הנוזלים להתאדות.

7. מוסיפים את נתחי הדג יחד עם המשרה, מכסים ומבשלים כ-10 דקות על להבה נמוכה מאוד.

8. הופכים את נתחי הדג ומבשלים כ-5 דקות נוספות. מכבים את האש ומשאירים את הסיר סגור למשך חצי שעה לפחות לפני ההגשה.

9. לקראת ההגשה מפזרים על התבשיל כוסברה טרייה קצוצה.