



## רכיבים:

1 שן שום פרוסה

1 שן שום חצויה

5 גבעולי כוסברה

2 פרוסות לימון

שמן לטיגון

דג מושט טרי ונקי

1 כפית קארי

מלח ופלפל

1 כף שמן

### אופן ההכנה:

1. מערבבים את הקארי, המלח והפלפל עם מעט שמן ומורחים את הדג מבפנים ומבחוץ.
2. לתוך בטן הדג מכניסים את השום הפרוס הכוסברה והלימון. מניחים במקרר למשך כשעה וחצי.
3. מחממים את השמן ושוני השום החצויה במחבת. מטגנים מספר דקות מכל צד עד להשחמה ומגישים.