

רכיבים:

900 גר' דג חתוך למנות (נסיכה, דניס, מושט, בורי, לוקוס, ברבוניה ועוד')

3 כפות רסק עגבניות

¼ כוס שמן קנולה או חמניות

2 כפות פפריקה מתוקה מרוקאית

פלפלון חריף ירוק שלם (למי שלא אוהב חריף אפשר גם בלי')

½ כפית גרגרי קימל

10-8 שיני שום קלופות וחתוכות לרצועות

גמבה אדומה או צהובה חתוכה לרצועות

מלח ופלפל

½ צרור כוסברה קצוצה

אופן ההכנה:

1. במחבת עמוקה או סיר רחב שמים את השמן, רסק העגבניות, הפפריקה, השום, הפלפל החרוף, רצועות הגמבה וכוס מים. מביאים לרתיחה.
2. בוחשים היטב ומבשלים על אש קטנה כרבע שעה. מידי פעם מערבבים ואם המים מתאדים לגמרי אפשר להוסיף עוד קצת.
3. שוטפים וסוחטים מעט את הדג. שמים בסיר את הדג, הכוסברה, מלח ופלפל ועוד כוס מים. מביאים לרתיחה, טועמים ומתקנים תיבול ומבשלים מכוסה על אש נמוכה 20 דקות.
4. פותחים את המכסה ומבשלים עוד כעשר דקות עד שהרוטב מסמיך מעט.