

**רכיבים:**

1 ק"ג דגים לפי בחירתכם - בקלה, בורי, נסיכת הנילוס

1 פחית בירה מאלט

מרגרינה לטיגון

מעט קמח לקימוח הדגים

בצל אחד גדול

מיץ מ-1/2 לימון

מלח

פלפל

מעט שמיר קצוץ לקישוט

## אופן ההכנה:

1. פורסים את הדג לפרוסות יפות, רוחצים ומייבשים בנייר מגבת.
2. מקמחים מעט את פרוסות הדג, מחממים במחבת גדולה את המרגרינה, ומזהיבים בה את הבצל הקצוץ.
3. כשהבצל זהוב, מוסיפים את נתחי הדג למחבת, ומטגנים / מאדים כמה דקות על כל צד.
4. מעבירים את הדגים לתבנית פיירקס. (בתבנית נשאר הבצל המוזהב).
5. מוסיפים למחבת את פחית הבירה ומחממים עד לרתיחה. 5. מוסיפים מלח, פלפל ומיץ לימון.
6. מסירים מן האש ויוצקים את הרוטב על הדגים שבתבנית הפיירקס.
7. מחממים תנור ל-180 מעלות ואופים כ-25-30 דקות.
8. מניחים בזהירות על גבי כל צלחת פרוסת דג ומקשטים בעלי השמיר הקצוצים.