

רכיבים:

1 נתח גדול של דג נסיכת הנילוס

3 בצלים גדולים, קלופים

3 עגבניות בשלות

1 חציל גדול

2 כפות רסק עגבניות

3 כפות סוכר

מלח, פלפל

מיץ מלימון אחד

אופן ההכנה:

1. פורסים לעיגולים את הבצלים, החציל והעגבניות.
2. פורסים את נתח הדג לפרוסות עבות.
3. במחבת רחבה, מחממים מעט שמן ומטגנים את הבצל, החציל ואת נתחי הדג, עד להזהבה.
4. בסיר רחב, מוסיפים מעט שמן ומסדרים בתחתית שלו את הירקות כאשר הבצל למטה, מעליו נתחי הדג, מעליהם פרוסות החציל ולבסוף פרוסות העגבניה.
5. מערבבים בקערה קטנה את רסק העגבניות עם מעט מים ויוצקים על הירקות. מתבלים במלח ובפלפל.
6. מוסיפים שתי כוסות מים ומביאים לרתיחה.
7. מגמיכים הלהבה, מוסיפים את מיץ הלימון ואת הסוכר, מכסים חצי סיר ומבשלים במשך 20 דקות.