

רכיבים:

4 דגי חג'ג' (דניס)

1 חבילת פטריות שמפיניון פרוסות

1 מיכל שמנת מתוקה

3 כפות יין לבן יבש

60 גרם חמאה

3 כפות שמן

20 זיתים שחורים

מלח, פלפל

מעט פטרוזיליה

אופן ההכנה:

1. מקמחים את הדגים קלות משני צדיהם, שמים במחבת שמן וחמאה ומחממים על אש נמוכה (להקפיד שלא ישרף), מטגנים את הדגים משני צדיהם, מוציאים מהמחבת ומניחים בצלחת.

הרוטב:

1. באותה מחבת, מטגנים קלות את הפטריות והזיתים, יוצקים את היין והשמנת ומבשלים על אש קטנה עד שהשמנת מסמיכה (להיזהר לא להרתיח).

2. מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם ומורידים מהאש. בצלחת הגשה מסדרים את הדגים ויוצקים עליהם את הרוטב. מפזרים מעט פטרוזיליה קצוצה ומגישים.