רכיבים:

400 גרם בצל

1 ליטר מים

1 כף מלח גס

קורט מלח

1 פלפל

1 גזר

4 פילטים של דג (פרידב/ברבוניה/סרגוס/לברק)

180 גרם חמאה

1 בקבוק יין אדום

3 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

1. להרתיח ליטר מים עם כף מלח גס. לקלוף את הגזר ולבשל כ- 20 דקות. לסנן את הגזר ולעבד למחית.

2. בינתיים, קוצצים את הבצלים לרצועות.

3. ממיסים כ- 60 גרם חמאה ומבשלים את הבצל במשך 25 דקות על אש נמוכה, עד שיהפכו למעין ריבה.

4. בסיר אחר מרתיחים את היין, מומלץ להשתמש ב יין ישראלי ומוסיפים את הגזר. טורפים עד לקבלת תערובת אחידה.

5. מוסיפים את שארית החמאה (120 גרם) ומבשלים על אש קטנה.

6. מחממים שמן זית במחבת ומטגנים את פילטי הדג במשך 4-5 דקות על כל צד.

7. יוצקים את היין עם המחית לצלחת. להוסיף מעל את ריבת הבצלים ובצד את הדג.