

**רכיבים:**

4 פרוסות יפות של שולה

1 ק"ג אפונה (טרייה או קפואה)

2 בצלים קצוצים

5 שיני שום

5 עלי דפנה

קופסת רסק עגבניות

כוס שמן זית

½ כוס יין לבן יבש

פלפל גרוס

צ'ילי ירוק טרי / שאטה

חופן כוסברה קצוצה

### אופן ההכנה:

1. מטגנים את הבצל, השום ועלי הדפנה עד להזהבה.
2. מוסיפים את האפונה, רסק העגבניות, הפלפל השחור והצ'ילי ומאדים כעשרים דקות.
3. מסירים מהאש ומעבירים למחבת עמוקה. מוסיפים את היין ומביאים להרתחה. מוסיפים את פרוסות הדג על האפונה ומבשלים כעשר דקות תוך כדי ערבוב עדין.