

**רכיבים:**

1 בטטה קטנה

1 דג סול קפוא

2 כפיות חמאה

1 כף מיץ לימון

**אופן ההכנה:**

1. במידה ודג הסול קפוא, יש להפשירו.

2. ממיסים את החמאה במחבת קטנה ומניחים את נתח הדג.

3. לאחר מספר דקות, הופכים את הדג על צידו השני, מוסיפים את הלימון, מכסים במכסה ומניחים לדג להתבשל, עד שבשרו הופך לבן והוא מבושל היטב. (חמש דקות בישול על כל צד).

4. שוטפים וקולפים את הבטטה.

5. פורסים ומבשלים את הבטטה במים במשך 10 דקות, עד שהיא מתרככת.

6. מעבירים את הדג ואת הבטטה למעבד מזון, מוסיפים כפית חמאה ומעבדים למחית חלקה.