

סביצ'ה לבנה (או אדומה)

4 מנות

"אפשר להכין מנה כזו מהרבה סוגים של דגים", מסביר רפי ענבוסקי, שף המסעדה, "אבל פלמידה הוא דג עדין, מאוד מתאים להגיש אותו נא. הפלמידה האדומה אפילו יותר טובה מהלבנה, הצבע מוסיף, הטעם בשרי יותר". ומוטי מוסיף: "כמעט אין דג שאי אפשר לאכול כבוש. כל מה שצריך הוא שיהיה טרי".

המרכיבים

3-2 דגי פלמידה אדומה או לבנה, מופרדים לפילטים וחתוכים לקוביות קטנות (או כל דג טרי אחר)
1/4 צרור פטרוזיליה, קצוצה דק
1/4 צרור כוסברה, קצוצה דק (אפשר להחליף בפטרוזיליה נוספת)
1/2 בצל אדום קטן, קלוף וקצוץ דק, או 3 גבעולי בצל ירוק, קצוצים דק
1/4 פלפל חריף ירוק, קצוץ דק
1/2 לימון, בקליפתו, קצוץ דק
שמן זית
מיץ מ-1/2 תפוז
מלח, פלפל שחור גרוס

ההכנה

מערבבים את כל המרכיבים. טועמים ומתקנים תיכול. מעבירים לצלחת ומגישים מיד.



סביצ'ה לבנה
(או אדומה)

משהו צמחוני: קוביות חלומי מטוגנות

4 מנות פתיחה

קוביות חלומי מטוגנות

המרכיבים

שמן לטיגון עמוק
1 כוס פנקו (פירורי לחם יפניים)
2 כפות קצח
400-500 גרם גבינת חלומי, חתוכה לקוביות
1/2 כוס קמח
1 ביצה, טרופה

ההכנה

1. מחממים את השמן לטיגון עמוק.
2. בינתיים, מניחים את הקמח בקעריה, את הביצה הטרופה בקעריה נוספת ומערבבים את הפנקו והקצח בצלחת שטוחה.
3. מגלגלים את קוביות הגבינה בקמח, טובלים בכביצה ומגלגלים בתערובת הפנקו. מעבירים לסיר ומטגנים עד הזהבה. מעבירים לצלחת מרופרת בנייר סופג. מגישים מיד.

