

## كازيوكو



120 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

### (المكونات (شخصين

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

#### ● المكونات

- جرام 300 و كوبيد توميتوز 750
- أخطبوط 200 جرام
- بصل 80 جرام
- بقونس بالقدر الكافي
- بلح البحر 200 جرام
- ثوم فص واحد
- جزر 80 جرام
- جميري 200 جرام
- خبز بانن بالقدر الكافي
- رخويات 100 جرام
- زيت 20 جرام
- سمك البوري 200 جرام
- سمك الزيز 100 جرام
- سمك غالينبلا 250 جرام
- سمك نازيلي 250 جرام
- فلفل بالقدر الكافي
- كاليماري 100 جرام
- كرفس 80 جرام
- ملح بالقدر الكافي



## التحضير

1. ابدأ بتقطيع الجزر والكرفس والبصل وتحمير المزيج في قدر به زيت وثوم وملح وفلفل.
2. قم في تلك الأثناء بتنظيف جميع الأسماك واستخدم مزيج الخضروات والأسماك لإعداد مرق جيد.
3. هذه الوصفة حساسة بعض الشيء ويرجع ذلك لتباين مدة طهي الأسماك المختلفة، لذا يجب وضعها في القدر بترتيب معين.
4. تضاف الطماطم إلى الخضار السوتيه ثم يضاف الأخطبوط النيئ ثم يضاف مرق السمك والسمك بالعظم بعد 30 دقيقة ثم يضاف الكاليماري والقشريات بعد 15 دقيقة ثم الرخويات بعد 15 دقيقة أخرى.
5. تنتهي مدة الطهي مع تفتح القشرة، تقدم مع الخبز المقرمش بروشيتا.