

## سمك بربوني على الطريقة الصقلية



15 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 اشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

### المكونات

- 300 ml و 500 g كوبيد توميتوز
- 1 فص ثوم
- ريجان طازج ما يكفي
- زيت زيتون بكر ما يكفي
- زيتون تاجاسكي 50 ج
- سمك بربون طازج 16 سمكة - 1040 ج
- فلفل أسود ما يكفي
- كبر منزوعة الملح 50 ج
- ملح ما يكفي



## التحضير

قم بإعداد الصلصة على الطريقة الصقلية من خلال تسخين قليل من الزيت في مقلاه و طهي الثوم بداخله. قم بوضع الزيتون في المقلاه و الكبر و طماطم بومودورو أكوبيتي بومي قم بالطهي لمدة 10 دقائق و من ثم قم بإضافة قليل من الملح و الفلفل. قم بنزع الهيكل الشوكي للسمك ثم قم بطهيه على الجانبين في مقلاه عازلة، **Chopped tomatoes Pomi**، لمدة دقيقتان لكل جانب. عندما يكون السمك جاهز قم بإضافة الفلفل و قم بوضعه على الطبق وإضافة الصلصة المعدة على الطريقة الصقلية أعلى السمك. قم بتزين الطبق من خلال إضافة كمية وفيرة من الريحان المقطع و قليل من زيت الزيتون.