

سمك مجفف مع الجلد المقرمش على طبقة من صوص الطماطم



30 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 أشخاص)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 400 جم 400 غفينيلي كويد توميتوز 400
- أعشاب عطرية حسب الحاجة
- زهور عطرية حسب الحاجة
- سمك مجفف 500 جم
- شرائح خبز 4
- ليمون 1
- ماء 100 سنتيلتر



التحضير

قم بطهي شريحة السمك المجفف على البخار ثم قم بشويها من ناحية الجلد.

في الوقت ذاته قم بطهي لب ناعم لطماطم بومي مع إضافة كوب من الماء وزيت الزيتون البكر، ثم قم فيما بعد بتصفيتها في الطبق باستخدام مصفاة ضيقة للحصول على صلصة شفافة لأمعة وناعمة.

يقدم الطبق من خلال إضافة شريحة خبز مقرمشة يُسند عليها شريحة سمك القد وأضف شريحة ليمون والأعشاب والزهور العطرية