# Pomi

# ريجينية مع لب الخبز المقلي وصلصة سمك بكلاه مفروم



min. مدة التحضير: 30 الصعوب: بسيط

### (المكونات (2 الناس

#### المكونات

- غ 200 وفينيلي كوبد توميتوز 400 ه
- غ بكلاه 100 ه
- غ معكرونة ريجينية □ 160 ه
- )أعشاب عطرية )شبت، أوريجانو طازج، ريحان، ونعناع ٥
- زیت زیتون بکر ممتاز بما یکفی ٥
- فص ثوم ہ
- فلفل بما یکفی ٥
- قشر ليمون ٥

#### : لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام



## التحضير

ضع الماء على النار حتى يغلي وفي أثناء ذلك انزعي الجلد من شرائح سمك البكلاه، ثم قطعي السمك إلى مكعبات وتبليا بزيت الزيتون البكر الممتاز والفلفل والأعشاب العطرية وقشر الليمون. اغسلي فص الثوم ثم الرسيا وحمريا بزيت ساخن في المقلاة؛ أضيفي سمك البكلاه مع فينبلي كوبد توميتوز. صفي المعكرونة من مائا بعد أن تتضبح ثلاثة أرباع النضج ... ثم أكملي نضجا في المقلاة مع صلصة السمك، واتركيا على النار حتى نقل نسبة السوائل الزائدة. ضعيا طبق التقديم وأضيفي قليلا من لب الخبر المقلي مع أعشاب عطرية