

שקופות טעים  
עם טרה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים  
משמרים



# פסטה ברוטב שמנת תרד ודג לברק צרוב



6 מנות



# המרכיבים:

- 500 גרם פסטה (לפי ההכנה על גב האריזה)
- 500 מל שמנת לבישול
- 200 גרם תרד חלוט סחוט
- 4 שיני שום פרוסות
- 50 גרם חמאה
- 50 גרם פרמזן
- קמצוץ אגוז מוסקט
- מלח פלפל לפי הטעם
- 6 יח פילה דג לברק טרי חצוי לשניים

## אופן הכנה:

להכנת הרוטב- בסיר רחב ממיסים חמאה ושום על להבה נמוכה כאשר השום מוזהב מעט מכניסים את התרד ומתבלים במלח פלפל ואגוז מוסקט ומבשלים כ 3 דק.

לאחר מכן מוסיפים שמנת לבישול וחצי כוס מי בישול של הפסטה ומביאים לרתיחה מוסיפים את הפסטה עד כדי צימצום הרוטב.

להכנת הדג – מחמים מחבת טלפון מתבלים במלח ופלפל ומעט שמן זית מניחים את הדג על הצד של העור ולוחצים עליו כ -דקה לאחר מכן מכסים לעוד 5 דק כאשר הדג בצבע לבן יש להוריד מהאש