רכיבים:

1 צרור פטרוזיליה

1 פלפל חריף

מלח, פפריקה מתוקה, פלפל שחור

רסק עגבניות

¼ כוס שמן לטיגון

1½ ק"ג דג נסיכת הנילוס

שני בצלים קצוצים גס

4 שיני שום כתושות

3 פלפלים אדומים חתוכים לרצועות

3 עגבניות חתוכות לקוביות

אופן ההכנה:

1. מניחים את הדג על כלי שטוח. מפזרים מעט מלח גס. מכסים את הדג בתערובת מיץ לימון ומים ומשרים כשעתיים.

2. מטגנים את הבצל והשום במשך דקה, מוסיפים את הפלפל האדום, רסק העגבניות, הפטרוזיליה ושאר התבלינים וכ- ½ כוס מים ומבשלים כרבע שעה.

3. מוציאים את הדג מהמשרה ומניחים בכלי אפיה על מצע ירקות, ומכסים את הדג בשאר תערובת הירקות.

4. מכסים את הכלי בנייר אלומיניום ואופים כ- 35 דקות.