

גלאליות דגים ברוטב עגבניות ובודזיליקום

רכיבים:

לרטוב:

- 4 עגבניות בינוניות, חתומות לקוביות קטנות
- 2 בצלים יבשים, בגודל בינוני, קצוצים דק
- 1/3 כוס שמן זית
- מלח ופלפל
- 2 פלפלוני צ'ילי, קצוצים דק

LAGELIOT:

- 1 חסה ארוכת עליים
- 400 גרם דג טונה טרי, או סלמון, חתוך לקוביות של כ-3 ס"מ
- 8 פיליטים של אנשובי, משומר בשמן

- 1 כוס על' בזיליקום טריים, קצוצים
- 4 שני שום, קצוצות דק

אופן ההכנה:

1. מערבבים את העגבניות עם הבצל ומוסיפים את המלח, הפלפלים ושמן הדית. מניחים לצד.
2. מנוקים היטב את החסה ומפרידים את העלים השלימים באורך ביןוני.
3. מניחים את העלים בסיר עם מים רותחים למשך דקות ספורות עד שהעלים מתרככים.
4. מוציאים ומניחים על נייר סופג.
5. מניחים על כל עלה קוביית דג ועלייה חצי פילט אנשבוי, כמה על' בזיליקום וכמות נדיבה של שום.
6. מקפלים את צידי העלה כלפי פנים כדרך שמגלגים עלי גפן ממולאים. מהדקים בקיסם.
7. שופכים את רוטב העגבניות בתבנית פ"ירקס בגודל ביןוני ומניחים ברוטב את גלויות החסה. יש להקפיד שהগליות יהיו מכוסות ברוטב.
8. אופים בחום ביןוני כ-15 דקות. מקררים ומגישים.