**פויקה דג עם פילה לוקוס**

המתכון של אוהד יניב וחבריו לקבוצה שנוהגים להכין תבשילי פויקה בכל מפגש חברתי בקיבוץ: "בהתחלה זה היה קצת מוזר להכין פויקה ללא בשר, אך לא הייתה לנו ברירה. התבשיל היה נהדר ומאז אנו מכינים אותו בכל מפגש או טיול".

המרכיבים:

* 3 ק"ג פילה לוקוס
* 6 ביצים
* 2 בצלים
* 10 שיני שום
* 2 פלפל חריף
* חציל בלאדי
* מעט קמח
* רסק עגבניות
* צרור פטרוזיליה
* 3-4 עגבניות
* בצלצלים
* בהרט
* כמון
* מלח ופלפל- לפי הטעם

אופן הכנה:

חותכים עם סכין את הדג עד לקבלת עיסה ומערבבים אותה היטב יחד עם פטרוזיליה קצוצה, בצלים קצוצים, 4 ביצים ומעט מלח ופלפל לפי הטעם ונותנים לתערובת לנוח. בינתיים מדליקים את האש ומחממים את סיר הפויקה היטב עם חצי כוס שמן זית.

יוצרים קציצות גדולות, טובלים אותן בקמח ואז בביצים טרופות ומניחים בסיר.

מוציאים את הקציצות לאחר השחמה, ומכניסים לתוך הסיר את עגבניות חתוכות, חציל חתוך לקוביות גדולות ואת הבצלצלים הקטנים. לאחר מכן, מוסיפים את הבהרט, הכמון ואת רסק העגבניות.

אחרי שהעגבניות מתרככות והבצלים מזהיבים מחזירים את הקציצות ומכסים הכל בציר דגים או במים. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קטנה.

לאחר 10 דקות טועמים את הרוטב ומתקנים עם מלח ופלפל. מבשלים את תבשיל הפויקה עוד כ-35 דקות.

 המתכונים - באדיבות מרינדו , קיבוץ עין גב