**מתכון לחריימה בפויקה עפ"י צביקה**

חייב לציין שזוהי הפעם הראשונה שבוצע ניסוי כגון זה בשטח ויצא מדהים !!

פויקה מסוג דרגון 7.2 ליטר או דומה לו אך עדיף עם תחתית שטוחה (תתייעצו עם אריה)

**דגשים חשובים**

1. כיוון שדגים רגישים מאוד חשוב להקפיד לא להשאירם יתר על המידה מחוץ לקירור/הקפאה.
2. בישול דגים בפויקה בפעם הראשונה צריך להיות עם אצבע על הדופק בכדי שהדג לא יתייבש
3. יש להשתמש בגחלים ללא אש ישירה על הסיר "גחלים לוחשים"
4. המתכון נראה מעט מורכב אך הוא פשוט ביותר להכנה.

**מצרכים עבור 10 מבוגרים**

1. 3 ק"ג דג פילה קפוא – אני משתמש בסלומון כיוון שהוא נחשב לדג שומני יחסית- ממליץ להשתמש ביחידות בעובי 1.5-2 ס"מ לפחות (מעובד)
2. צרור כוסברה שטופה היטב
3. 4 תפוחי אדמה גדולים.
4. פלפל אדום חריף (הכמות תלוייה ברמת החריפות אבל אחד לפחות חייבים).
5. 4-5 יחידות גמבה אדומה.
6. 2-3 גזרים
7. 10 שיני שום פרוסות
8. רבע כוס שמן
9. מים ע"פ הצורך

**תבלינים**

1. 2 **כפות** אבקת מרק עוף.
2. 4-5 **כפות** גדושות פפריקה מתוקה
3. כף כמון.
4. כף תבלין גריל עוף (לא חובה)
5. מלח **(מוסיפים רק בסוף הבישול בכדי שהדג לא יתייבש)**

**אופן ההכנה**

1. את תפחי האדמה והגזר חותכים לקוביות קטנות , את הפלפל והגמבה פורסים לרצועות.
2. מחממים את סיר הפויקה ומטגנים בשמן את כל הירקות כולל השום (ללא הכוסברה).
3. לאחר שהירקות תפסו מעט צבע מוסיפים את כל התבלינים ומערבבים.
4. מוספים מים בגובה כפול מגובה הירקות, מכניסים את צרור הכוסברה ומכסים למשך 10 ד'
5. בינתיים פורסים את הדג לרצועות ברוחב 2 ס"מ ליחידה.
6. לאחר 10 דקות בהם הירקות בפויקה יש להוסיף את יחידות הדג כשהן שוכבות על הצד בין הירקות, ניתן להזיזם בעדינות עם כף ולדחוס אותם צמודים.
7. ניתן להוסיף עוד מים עד שהדג מכוסה אך לא יותר מדי בכדי שלא ייצא נוזלי מדי ( על כל שתי כוסות מים יש להוסיף כפית פפריקה)
8. לאחר 10-12 דקות מקסימום יש להוריד את הדג מהאש ולתת לו לנוח בסיר הלוהט עוד 5-7 דקות כשבזמן הזה מוסיפים מלח ע"פ הצורך (הערכה 2 כפיות)

בתיאבון