

**שם המנה:**

פילה מוסר בציפוי קמח מצה - ברוטב טרטור קלאסי על מצע עלי גפן

**שף:**

**Eyad Agbariya**

**מרכיבים ואופן ההכנה ל-4 סועדים:**

- 4 דגי מוסר מפולטים ל-8 יחידות, כ-500 גר' כל דג
- 1/2 ק"ג עלי גפן ממולאים

**מרכיבים ואופן הכנת ציפוי פריך**

- 50 גרם פטרוזיליה
- 3 ענפי טימין מופרדים
- 200 גרם קמח מצה
- 50 מ"ל שמן זית
- טוחנים את כל המרכיבים במעבד מזון כ-3 דקות עד קבלת צבע ירוק אחיד!

**מרכיבים ואופן הכנת רוטב טרטור**

- 150 גרם מיונז איכותי
- 1 מלפפון חמוץ קצוץ דק
- 30 גרם צלפים קצוצים דק
- 1 כף עירית קצוצה
- 2 שיני שום כתוש
- כפית מיץ לימון
- כף גדושה חומץ בן יין לבן
- מערבבים בקערה את כל המרכיבים עד לקבלת מרקם אחיד ומכניסים לתוך כלי זילוף!

**אופן ההכנה והגשת המנה**

- מורחים בשמן זית את 8 יחידות פילה הדג.
- מצפים 4 מתוך 8 היחידות בציפוי הפריך.
- מניחים בתבנית משומנת ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות כ-10-12 דקות.
- במקביל מזלפים על צלחת את רוטב הטרטור ומניחים את עלי הגפן בשורה מעל.
- מניחים יחידת פילה דג לא מצופה על מצע עלי הגפן ועליו מניחים פילה עם הציפוי הפריך.
- חוזרים על הפעולה ל-4 מנות!

**בתיאבון מצוות Madison!**