

Barramundi Taco

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 8/10

Barramundi taco, 1 zgar balığı lime ve lahana ile birleştirerek sahil esintili, hafif ve sulu bir Avustralya sokak tabağıdır.

Malzemeler

- 400 gr Barramundi fileto
- 8 adet Tortilla
- 150 gr Lahana
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

1. Barramundi fileto lar zeytinyağıyla tavaya alın.
2. Balığın her yüzü 3-4 dakika pişirip iri parçalara ayırın.
3. Lahana yınc kiyime suyuyla hafifçe ovun.
4. Tortillaları kıs süre 15 dk içinde lahana ve balığı paylaşın.
5. Tacoları bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Balığı yüksek ateşte kıs pişirmek taco içinde sulu kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tacoları lime ve lahana salatasıyla doldurup sıcak olarak sunun.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri