

מבחר נישנושים

שהייתי רוצה לקבל בבאר על חוף הים



ביצי בורי מטוגנים עם חמוצים



סרדינים מטוגנים



אצבעות דג ביתיות עם רוטב טרטור



קרוקטים דג
ברוטב בשמל



חתכי סורימי מטוגנים עם רוטב טרטור



בוטרגו בורי וטונה



שיפודי מקרל בשמן
עם עגבניות יבשות וקישואים



מיני-טוסטים עם
מחליף קוויאר – אנשובי – כבד בקלה – סלמון
פורל מעושן



שיפודי אנשובי עם זיתים וגבינה



סרדינים פורטוגזים עם פילפל חריף בחומץ



מקרוסקה מעושן עם מלפפון בחומץ



עגבניות יבשות ממולאות בטונה



ביצי דג אה לה פלנצ'ה עם שום וסלק-בצל



עגבניות שרי ממולאות בסורימי-מיונז



מוחאמה (mojama) עלי טונה יבש עם בצל ושמן זית



כדורי טונה מטוגנים



מיני-טוסטים עם ממרח זיתים ואנשובי



שפרוטים עם מלפפונים חמוצים



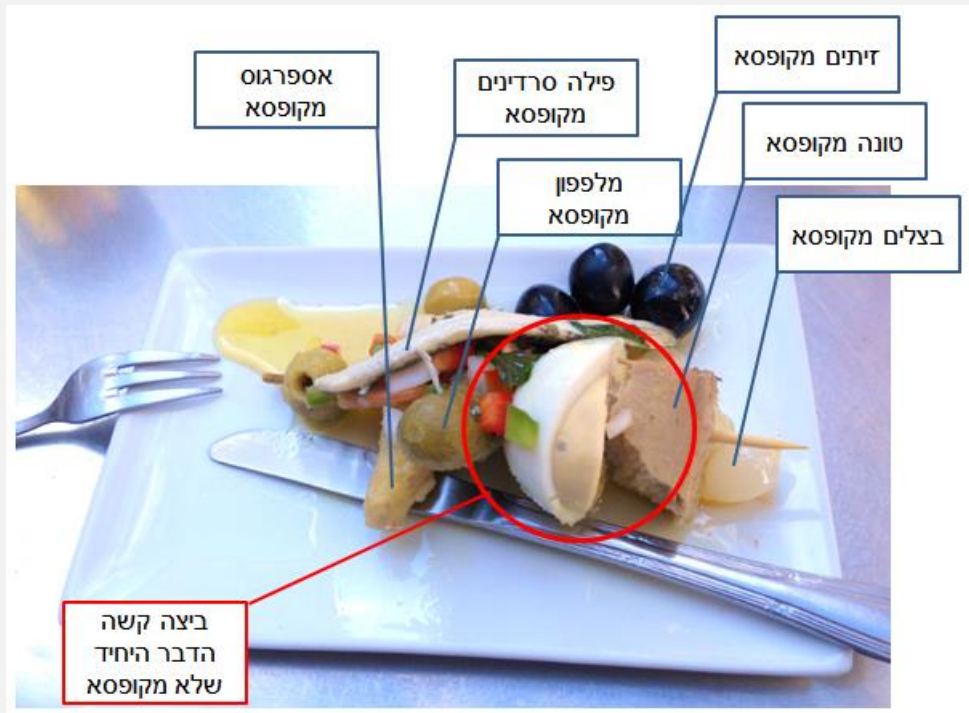


**נישנושים כאלה מסובכים מדי
לבאר הקטן שלכם ?
הייתם צריכים מטבח שלם ?
לא נכון.
יש הרבה נישנושים פשוטים,
מהירים וזולים !**



- רוב הנישנושים שאפשר לקבל בבארים על חופי ספרד בנויים על שימורים :
1. פותחים קופסא דג (סרדינים או מקרל, אנשובי, כבד דגים, ביצי דגים, וכד')
 2. מניחים חתיכות ירק צבעוני (פילפל אדום, גם מקופסא) על מיני-טוסטים (מוכנים מהסופר)
 3. מניחים חתיכות דג על הפילפל
 4. אם הדג בשמן או מעושן, מלווים עם חמוצים, למשל בצלים בחומץ (מקופסא)
 5. אם הדג במי-מלח או חומץ, מלווים עם מיונז או רוטב טרטור (מהסופר)

האם טעים ?
תשאלו את 45 מיליון ספרדים וגם את עשרות מיליוני תיירים המגיעים לחופי ספרד כל שנה.



דגיגים מלוחים
הנשמש הרוסי לבירה



בן יוחנן

www.bishuldagim.site