Храйме

Соус - для 1 килограма рыбы (нильский окунь / филе кефали / филе мушта) :

1 большая луковица - мелко нарезать и поджарить на растительном масле до мягкости.

6-8 зубчиков чеснока - раздавить,

1 банка нарубленных помидоров,

3 столовые ложки томатной пасты,

2 столовые ложки сладкой паприки,

1 столовая ложка острой паприки,

1 столовая ложка сахара,

1 ложечка молотой зиры,

2 стакана воды,

лимонный сок, соль, чёрный перец по вкусу.

Потушить соус 15 минут.

Подготовить рыбу - нарезать на порции, полить лимонным соком.

Добавить рыбу в соус, добавить нарезанный болгарский перец, закрыть крышкой и тушить до готовности (15-20 минут).

Когда готовите соус, обязательно пробуйте, чего-то можно больше чего-то меньше. Всегда можно «подогнать» под себя. В конце должно получиться сбалансированное кисло сладко соленое пряное блюдо