רכיבים:

1 כוס חרוזית (זיתים מגולענים) חתוכים לקוביות קטנות

1 כוס בצל חתוך לקוביות קטנות

1 כוס גמבה חתוכה לקוביות קטנות

4 שיני שום חתוך לקוביות קטנות

½ כף אבקת מרק עוף

½ כוס מים

פלפל לבן לטעם

½ כוס פטרוזיליה קצוצה דק

שמן זית

אופן ההכנה

1. מקפיצים את הזיתים הבצל הגמבה והשום במחבת בשמן זית, מוסיפים את אבקת מרק העוף המים והפלפל הלבן למחבת.

2. נותנים לחומרים לרתוח.

3. מכסים את המחבת במכסה לדקה נוספת, מכבים את האש ונותנים להתקרר.

4. לאחר שהתקרר מוסיפים את הפטרוזיליה מוסיפים 2 כפות שמן זית ומכניסים למקרר.