



רכיבים:

חבילת עלי מנגולד - גבעולים ועלים

כף גדושה של אריסה ביתית

6-7 שיני שום כתוש

כף כמון

$\frac{1}{4}$ כוס שמן

$\frac{1}{4}$ כוס חומץ - מי שמעדיף לימון טרי - מיץ מלימון שלם

מלח לפי טעם

אופן ההכנה:

1. לשטוף היטב את עלי המנגולד ולחתוך לחתיכות גסות.

2. להרתיח אותם בסיר עם מים עד שיתרככו. לצנן, לסנן ולסחוט בידיים את כל שאריות המים.

3. לחמם במחבת טפלון את השמן, להשחים את השום למשך כ-10 שניות (לשים לב טוב שהשום לא נשרף).

4. לשים את עלי המנגולד לאידוי ולטיגון קל תוך ערבוב מתמיד כדקה. להוסיף את התבלינים ולהמשיך לערבב למשך דקה נוספת.

5. לצנן ולאכול קר כסלט.