



הכמויות מיועדות להכנת 4 מנות.

רכיבים:

200 גרם פילה בקר מיושן

1 כפית פלפל שחור, גרוס

1 כפית מלח ים אטלנטי

מיץ מ - 1/2 לימון

2 כפות חומץ בלסמי

4 כפות שמן זית

1 כף צלפים או חופן עלי קורט

אופן ההכנה:

1. פורסים על משטח העבודה ניילון נצמד, מניחים עליו את נתח הפילה ומגלגלים את הנתח לצורה של נקניק. מהדקים אותו היטב.

2. מכניסים את הנתח למקפיא למשך כ 3 - 4 שעות. (על מנת שנתח הפילה יחתך בקלות ויקבל מרקם

יציב).

3. מוציאים מהמקפיא ובעזרת סכין חדה מאוד, פורסים פרוסות דקות מאוד (2 מ"מ).

4. משטחים את הפרוסות על על גבי צלחת ההגשה.

5. מפזרים את מלח הים, הפלפל הגרוס, מיץ הלימון והחומץ. מסובבים את הצלחת בהטייה על מנת שכל הנתחים יתובלו.

6. מזליפים שמן זית ומפזרים מעל את הצלפים או את עלי הרוקט.