

רכיבים:

4 פילה מטיאס

2-3 בצלים בינויים פרוסים

4-3 עלי דפנה

4-6 גרגרי פלפל אנגלי שלמים

¼ כפית גרגרי פלפל שחור שלמים

מלח וסוכר לפי הטעם

חומץ בן יין לבן (לכיסוי)

אופן ההכנה:

1. חותכים את המטיאס לחתיכות מרובעות בגודל 3-4 ס"מ או לרצועות באורך 2 ס"מ. שמים בצננת סטרילית עם הבצלים, עלה דפנה, פלפל אנגלי ושחור.

2. מתבלים במלח וסוכר (תמיד אפשר להוסיף עוד אם צריך, אבל לא להוציא אם שמתם יותר מדי). מכסים בחומץ בן יין, סוגרים היטב ושמים במקרר או במקום קריר וחשוך לשבוע.