

רכיבים:

1 קילו סבידה

1 קילו תרד - עלים נקיים ושטופים

4 שיני שום קצוצות דק

1 בצל קצוץ דק

1 פלפל חריף, נקי מגרעינים וקצוץ

1 גזר קצוץ גס

2 סלרי עלים - שני ענפים קצוצים

1 עגבנייה קצוצה

½ כוס שמן זית לסבידה

3 כפות שמן זית לתרד

מלח

פלפל

כוס יין לבן יבש

אופן ההכנה:

1. מנקים את הסבידה - מנתקים ראש ורגליים. מפרידים את הרגליים ושומרים בצד. את הראש משליכים. פותחים בזהירות את הגוף, נפטרים מה"עצם" הלבנה השטוחה. מפרידים בזהירות רבה את שקיק הדיו ושומרים בצד. קולפים את העור במשיכה וחותכים את הגוף לרצועות.

2. בסיר רחב מחממים חצי כוס שמן זית ומטגנים בו קלות שתי שיני שום, בצל קצוץ, גזר קצוץ, שני ענפי סלרי עלים קצוצים, פלפל חריף.

3. כשהירקות מתחילים לשנות צבע, מוסיפים את הסבידה. מערבבים ומוסיפים את היין הלבן. מביאים לרתיחה ומוסיפים את העגבנייה. מתבלים במלח ופלפל. מנמיכים את האש למינימום ומבשלים בסיר מכוסה

כשעה וחצי עד שהסבידה רכה מאוד.

4. בינתיים מחממים שלוש כפות שמן זית בסיר אחר. מוסיפים שתי שיני שום ומערבבים. מוסיפים את עלי התרד ללא מים. מכסים ומבשלים חמש דקות.

5. מוסיפים את התרד לסיר עם הסבידה המוכנה ומבשלים ביחד חמש דקות נוספות. מערבבים. מוסיפים את הדיו, מערבבים, מבשלים חמש דקות ומסירים מהאש. הערה: ניתן, כמובן, לוותר על הדיו וניתן להחליף את התרד במנגולד.