רכיבים:

7 עלי מנגולד יפים, שטופים וללא הגבעול (החלק הלבן)

גרגירים מרימון אחד

2 שיני שום, קצוצות גס

½ פלפל ירוק חריף, נקי מגרעינים, פרוס דק

½ כוס עלי נענע קצוצה

2 בצלים ירוקים, קצוצים דק

¼ כוס שמן שומשום

½ כוס צנוברים, קלויים במחבת יבשה

מלח גס (לפי הטעם)

מיץ מ - ½ לימון

אופן ההכנה:

1. חותכים את עלי המנגולד לרצועות בעובי של 1 ס"מ.

2. רוחצים, מסננים ומאדים במחבת יבשה (ללא שמן) במשך כ - 5 דקות. בסיום, משהים בצד שיתקרר מעט.

3. בקערת ההגשה מערבבים כל הרכיבים, טועמים ומתקנים תיבול.