

רכיבים:

1 ק"ג ריאות

4 כפות שמן

1 כף רסק עגבניות

1 כף חוואיג' למרק

מלח

4 כוסות מים

4 כפות כוסברה קצוצה

אופן ההכנה:

1. צולים את הריאות בגריל, משני הצדדים וחותכים לקוביות גדולות.

2. מטגנים בסיר את רסק העגבניות ב-4 כפות שמן, מוסיפים את החוואיג' למרק והריאות הצליות. מערבבים היטב.

3. מוסיפים מים ומבשלים עד שהריאות מתרככות.

4. מוסיפים את הכוסברה ומבשלים כ- 15 דקות נוספות.

הערה: מגישים את הצלי עם תפוחי אדמה או אורז.