רכיבים:

12-16 צלעות טלה

פירורי לחם (רצוי מ-10 פרוסות לחם יבש)

4 כפות שמן זית

8 כפות עלי נענע קצוצה דק

4 כפות פטרוזיליה קצוצה דק

4 שיני שום קלופות וכתושות דק

1 מנגו מקולף, מגולען וחתוך לקוביות

פלפל שאטה (פלפל חריף)

2 כפיות שמן זית להקפצה

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים את פירורי הלחם, עשבי התיבול, שמן הזית ושיני השום הכתושות.

2. צולים קלות את צלעות הטלה (על מחבת/גריל/תנור) עד שהדם הופך לורוד.

3. טובלים צד אחד של כל צלע בתערובת פירורי הלחם וממשיכים לצלות לעוד מספר דקות,עד שהבשר הופך לורוד.טובלים את הצד השני בפירורי הלחם וצולים.

4. במחבת נפרדת מחממים שמן זית. מוסיפים את קוביות המנגו את הפלפל החריף ומקפיצים.

5. מניחים את הצלעות על צלחת ומפזרים את המנגו עליהן.