

הכמויות מיועדות להכנת 4 מנות.

רכיבים:

400 גר' סינטה פרוסה לפרוסות של 50 גר'

2 מנגו קלופים ופרוסים דק

1 פלפל צ'ילי אדום

4 כפות עירית

4 כפות שמן זית

4 כפות חומץ פטל

4 כפות מיץ פסיפלורה

מלח גס

פלפל שחור גרוס

אופן ההכנה:

1. מערבבים יחד את החומץ, פסיפלורה, מלח, פלפל שחור עד להתאחדות החומרים. לאחר מכן מוסיפים את שמן הזית בזילופים קטנים תוך כדי ערבוב עם מטרפה עד שהשמן מתחבר עם שאר החומרים. מניחים בצד.

2. לוקחים את פרוסת סינטה מניחים בין שני ניילונים. דופקים עם פטיש עד שנהיית לנו פיסה שקופה, חוזרים על הפעולה עם כל הפרוסות.

3. על גבי צלחת ההגשה מתחילים לסדר שכבות, בתחתית נניח פרוסת סינטה מעליה נזליף מהרוטב שלנו ועל נפזר פרוסת מנגו. נבצע עוד שכבה אחת שכאשר נסיים אותה נפזר מעל וסביב את הצ'ילי ואת העירית