



הכמות מיעדות להכנת 4 מנות.

רכיבים:

200 גרם פיליה בקר מיושן

1 כפית פלפל שחור, גROS

1 כפית מלח ים אטלנטי

מץ מ - ½ לימון

2 כפות חומץ בלסמי

4 כפות שמן זית

1 כף צלפים או חוףן עלי קורט

אופן ההכנה:

1. פורסים על משטח העבודה ניילון נצמד, מניחים עליו את נתח הפילה ומגלגלים את הנתח לצורה של נקניק. מהדקים אותו היטב.

2. מכניסים את הנתח למקפיא למשך כ 3 - 4 שעות. (על מנת שנתח הפילה יתחזק בקלות ויקבל מרדם

יציב).

3. מוציאים מהמקפיא ובעזרת סכין חדה מאד, פורסים פרוסות דקות מאד (2 מ"מ).
4. משטחים את הפרוסות על על גבי צלחת הגשה.
5. מפזרים את מלח הים, הפלפל הגروس, מיץ הלימון והחוומץ. מסובבים את הצלחת בהטייה על מנת שככל הנתחים יתובלו.
6. מזלייפים שמן זית ומפזרים מעל את הצלפים או את עלי הירוקט.