

הכמויות מיועדות להכנת 6 מנות.

### רכיבים:

10 ארטישוק ירושלמי נקי ומקולף  
½ ק"ג פילה אינטיאס / מוסר  
3 עגבניות קצוצות גס  
1 פלפל ירוק חתוך דק  
1 בצל סגול חתוך דק  
2 גבעולי בצל ירוק חתוכים גס  
2 כפות כוסברה קצוצה גס  
1 כף עלי זעתר קצוצים גס  
1 כף עלי נענע קצוצים גס  
מיץ מ-2 לימונים  
1/3 כוס שמן זית + 1 כף שמן זית  
2 כפות חומץ בלסמי  
מלח ופלפל שחור

### אופן ההכנה:

1. פורסים את הארטישוק הירושלמי לפרוסות דקות מאוד ומעבירים לקערה גדולה.
2. מוסיפים לקערה את: העגבנייה, הפלפל, הבצל הסגול, הבצל הירוק, הכוסברה, עלי הזעתר, עלי הנענע, מיץ הלימון, 1/3 כוס שמן הזית ומתבלים במלח ובפלפל שחור. מערבבים היטב.
3. את חתיכות פילה הדג פורסים ל-15 פרוסות לערך.
4. על צלחת מניחים מתערובת הארטישוק הירושלמי כאשר מעליה מניחים כ-2-3 חתיכות דג.
5. יוצקים מעל 1 כף שמן זית ומעט חומץ בלסמי. מתבלים במעט פלפל שחור ובמלח ומגישים.